

「魚の国のしあわせプロジェクト」2年連続受賞、創業65年の東信水産
鮮魚で食卓を豊かにする“新生活提案のカタチ！”

日本初！ お魚屋の店先に家庭のキッチンが登場！

荻窪総本店、10月22日に改装オープン

“魚を食べたいのに、食べ方がわからない！”

～シーフードスタイリストが朝・昼・夕方1日3回、調理実演～

首都圏に生鮮魚介専門店を42店舗展開する東信水産株式会社(東京都杉並区、代表取締役社長:織茂 章 則 <http://www.toshin.co.jp/>)は、荻窪総本店(荻窪タウンセブン地下1階)を改装し、日本初(当社調べ)となる、家庭のキッチンを店先に再現した「Toshin Kitchen(東信キッチン)」を2014年10月22日、開設します。「Toshin Kitchen」では調理の専門家が朝・昼・夕方、1日3回、魚の調理を実演し、「魚を食べる生活」を提案します。

■消費者の関心は「どうやって食べれば、美味しいのか」

「魚を食べる生活を提案する」ことが魚の消費拡大に寄与

東信水産は、近年多様な機会をとらえて、一般消費者や自社店舗来店客の声を集めています。その結果、魚の調理法、つまり「どうやって食べれば、美味しいのか」に最も関心が高いことが判明しました。



Toshin Kitchen イメージ図(正面)

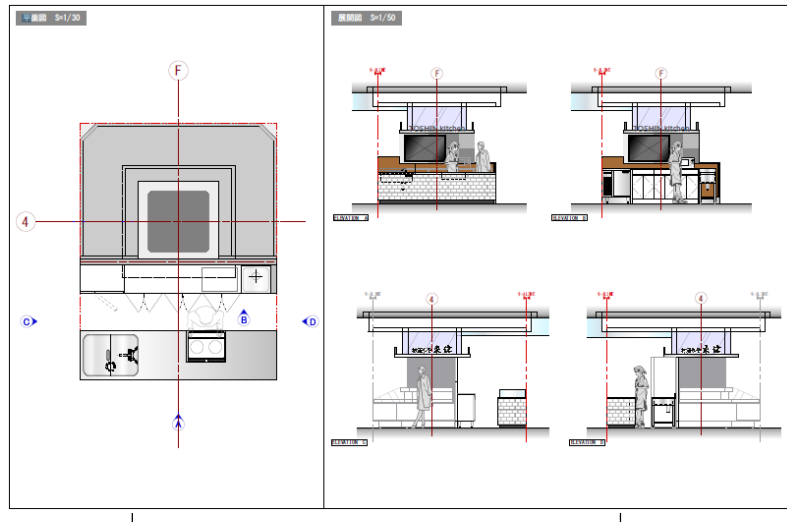
実際に2013年8月から伊勢丹新宿本店で「シーフードスタイリスト」と称する料理研究家やフードコーディネーターなどの調理の専門家による店先での調理実演販売を行ったところ、来店客の魚の調理をめぐる関心が高まり、売上向上につながりました。かかる状況から「魚を食べる生活を提案する」ことが魚の消費拡大に寄与すると判断し、「魚を食べる生活を提案する場所」としての「Toshin Kitchen」をま

ずは荻窪総本店に開設することを決めました。

■手元が見えるライブカメラの導入と大型ディスプレイをステージ後方に設置 店員のタブレットにも映像配信

前日の2014年10月21日の営業時間終了後に改装にとりかかり、10月22日に「Toshin Kitchen」を備えた店舗として改装開店します。日本初の取り組みとして、家庭のキッチンを店先に再現させ、「シーフードスタイリスト」が朝・昼・夕方、1日3回、魚の調理を実演し、「魚を食べる生活」を提案します。

混雑時でも手元の調理実演の様が見えるようにライブカメラを導入し、「Toshin Kitchen」後方に設置した42インチのディスプレイに映像を表示、同時に店員のタブレット端末での視聴を可能とすることで離れた場所にいる来店客にも訴求を図ります。



「Toshin Kitchen」開設の目的は次の通りです。

- ① 魚料理のイメージアップ：簡単・早い・美味しい・楽しいをキーワードに魚料理への動機づけ向上
- ② 魚料理の楽しさの伝承：魚料理のスキル向上の意欲喚起
- ③ 買い場の玄関の位置づけ：旬魚、推奨商材を使用した調理実演による調理提案
- ④ 売上向上：客単価、買い上げ点数、来店頻度の向上／新規顧客創造

東信水産は、常勤のシーフードスタイリストだけでなく多様なゲストによる調理実演、他の食材や調味料との組み合わせによる調理実演など各種イベントを企画し、定期的で開催する計画です。荻窪総本店での動向を分析し、3年後には5店舗での展開をめざします。

この度の「Toshin Kitchen」の導入により、荻窪総本店の売上を2015年4月時点で前年比20%増、開始2年を経過した2017年1月期には2014年1月期比で30%増を目標としています。

◆東信水産株式会社 <http://www.toshin.co.jp/>

本 社：東京都杉並区上荻 1-21-21 電話:(03)3391-2226(代)
 設 立：1949年1月
 代表取締役社長：織茂 章則
 資本金：7200万円
 売上高：94億円(2014年1月期実績)
 従業員数：516名(2014年1月末時点)
 事業内容:生鮮魚介類の小売販売、レストランの経営、宅配デリバリーサービスの運営

■本件に関する報道機関からのお問合せ先

東信水産株式会社 広報事務局(株式会社 AGENCY ONE)：荒木、田端
 TEL:080-5443-1922(荒木)、090-4189-5378(田端) E-mail:press@agency1.c.jp