

2020年5月14日

豊洲仲卸が目利きした宅配BOXを販売！

水産仲卸組合公認事業「いなせり」が緊急企画

東京魚市場卸協同組合

豊洲市場では、新型コロナウイルス感染症拡大、緊急事態宣言等の影響を受け、水産物の取り扱いが減少しています。特に水産仲卸業者は、主な顧客である飲食店の営業時間短縮や休業により売上高が激減。また、高級食材を中心に販路減少、単価下落を受け、漁業者や加工業者など全国的に影響が出ているのが実情です。その中で、中央卸売市場としての機能を維持、水産物流通の継続を図り、ステイホームでの豊かな食生活を応援するため、新たな取り組みをスタートします。

新たな取り組みでは、豊洲の水産仲卸が厳選した鮮魚・マグロ・干物などの詰め合わせボックスを、消費者がネットでお買い求めいただけるサービスを展開します。水産仲卸で組織する東京魚市場卸協同組合（東卸、早山豊理事長）が2016年より公認事業として展開するプロ向けサイト「いなせり」を活用。各専門の仲卸が商品を厳選し、サイトを運営するいなせり株式会社（植田勝典社長）が仕入れ、一般向けサイト「いなせり市場」で販売します。

様々な通販サイトが水産業界を盛り上げるため奮闘する中、当サイトでは世界中・全国から集まる高品質な水産物の中から豊洲仲卸が目利きし、普段はプロ向けに販売する魚介類を提供いたします。各ボックスは目利きした仲卸業者の屋号を表示し、こだわり情報と共にお届け。普段は入場できない豊洲市場でのお買い物をご擬似体験いただき、今後とも豊洲市場発の水産物を飲食店やご家庭で楽しんでいただきたいと思います。また、東卸では今後とも同サイトを通じ、飲食店の皆様に豊洲市場をより活用していただくため、BtoB事業の拡充を図ってまいります。

【特徴】

- ・ 仲卸組合公認サイトで展開
- ・ 豊洲市場の水産仲卸が厳選（仲卸業者の屋号を表示）
- ・ 仲卸 65社が登録、順次拡大（市場内には480事業者います）
- ・ プロ向け食材をご自宅に（BtoB向けサイトのBtoC企画）
- ・ 目利きやさばき方などを動画配信（例：さばき方、干物の焼き方）

【特設サイト】 <http://inaseri.co.jp/toyosushijou/>

【オープン日時】 5月15日午後1時

【商品一例】 ※内容は仲卸の目利きにより変わります

※鮮魚 BOX は当日の入荷や相場状況により、仲卸厳選の目玉商品が入ります

- ・ 鮮魚 BOX：刺身グレードの鮮魚を詰め合わせ
- ・ マグロ BOX：冷凍マグロを食べ比べできるように詰め合わせ
- ・ 干物 BOX：冷凍干物を厳選し詰め合わせ

【料金体系】 仲卸の目利きにより設定

(例) 3～4人前 : 税別・送料込み 6,980円

【注文の流れ】

- 1、「いなせり市場」に会員登録。支払いはクレジットカードのみ
- 2、午後8時までの注文で、最短翌日発送（休市日は発送しません）
- 3、日付指定等はサイトよりご確認ください

【ご注意】 現在、豊洲市場では新型コロナウイルス感染症対策のため、場内での取材活動ができません。画像等については提供し、補足取材については電話、メール等にて対応します。
※情報解禁は5月15日朝刊以降でお願いいたします。

【問い合わせ先】 東京魚市場卸協同組合（山中）：03-6633-0166