

「目利きと触れ合う、地域交流の場」を提供
月 2 回 尾道朝市開催 年末は 12 月 29 日にも
新年迎える準備と大人気の「マグロの解体ショー」も実施予定

水産物総合卸売商社の株式会社クラハシ（本社：広島県福山市、代表：天野文男）は、毎月第二・第四土曜日の午前 7 時～9 時に、「目利きと触れ合う、地域交流の場」をコンセプトにした朝市を定期開催しています。

12 月は、9 日(土)・23 日(土)の定期開催に加え、29 日(金)にも追加開催し、家族が集まる年末年始に向けて、新鮮でおいしい魚介をお手ごろ価格で提供します。

◆「目利きと触れ合う、地域交流の場」を提供 尾道朝市で魚市場に活況取り戻す



第二土曜日に実施する「鮪の解体ショー」の様子 12 月 29 日にも実施予定

月二回開催している尾道朝市。メインイベントとして、第二土曜日には「鮪の解体ショー」を、第四土曜日は「お刺身バイキング」や「お魚詰め放題」などを実施しています。

12 月は、12 月 9 日(土)・23 日(土)の定期開催に加えて、新年を迎える準備も考え、29 日(金)にも開催します。12 月 29 日には、大人気の「鮪の解体ショー」や、年末商材であるエビ、蟹のほか、地元福山では“出世魚”として縁起物とされ年末の食卓に必須の鰯など、新鮮な魚介類がお手頃価格で並ぶ予定です。

その他、小さなお子様には、おもちゃの釣り堀で魚釣りを体験し、釣り上げた方にお菓子をプレゼントするなど、漁業に関連した楽しい遊びの場も提供。高齢者には、「人との関り」と「魚食」を啓発し、元気で長生きする健康寿命につながる取り組みとして提案します。魚のプロの目利きが厳選した鮮魚を、一般の方が楽しみながらお得に購入することができるので、“魚食離れ”解消、家族で漁業に触れるきっかけ作りの一役を、この尾道から発信して市場に活況を取り戻したいと考えています。

当社がこの尾道朝市開催に至った経緯は、温暖化や乱獲の影響で漁獲量が減少したり、生産者が高齢化し跡継ぎがいなかったりなど、かつて活況であった港町尾道の漁業やまたそれを下支え

する魚市場の影が薄れていると感じたことがきっかけです。風光明媚な尾道、近海魚が多く集まるここ尾道において、今一度、近隣市民の方々との触れ合いの場を作り、魚文化を継承するという使命を掲げ、「市民と繋がる、飽きられない朝市」をコンセプトに尾道朝市を開催しています。

8月26日に実施した顧客アンケートでは、回答者全員が「同イベントが開催されたらまた来たい」「大満足または満足」と回答し、リピータも増加傾向にあることから、12月の追加開催に至りました。今後は、デジタル時代に対応し、注文はスマートフォンでもおこなうことができるようアプリ開発も進めていて、近日中に発表する予定です。

当社は今後も、この尾道朝市を通じて、魚文化を継承するという使命の実現を目指し、未来の海のために持続可能な漁場への取り組みに貢献していきたいと考えています。



【尾道朝市 12 月開催概要】 <https://www.kurahashi.co.jp/asaichi/>

開催場所：広島県尾道市東尾道 7-2 株式会社ケンスイ本社/尾道市場事業所

◆2023 年 12 月 9 日（土）

- ・本マグロ解体ショー（8 時）
- ・お魚詰め放題
- ・自慢の丼

鯛ごまタレ丼 500 円、焼きアナゴ丼 700 円、アナゴ天井 500 円など（全て税込）



◆2023 年 12 月 23 日（土）

- ・模擬セリ（8 時）
- ・お刺身バイキング
- ・殻付き牡蠣詰め放題（新）
- ・自慢の丼

サーモン丼 600 円、ネギトロ丼 500 円、アナゴ天井 500 円など（全て税込）

◆2023 年 12 月 29 日（金）

- ・本マグロ解体ショー（8 時）
- ・年末商材（鰯、エビ、蟹等）各種販売
- ・自慢の丼

サーモン丼 600 円、鯛ごまタレ丼 500 円など（全て税込）



【会社概要】

社名 : 株式会社クラハシ
代表 : 代表取締役社 天野 文男
本社所在地 : 〒721-0942 広島県福山市引野町 1-1-1 福山市地方卸売市場内
TEL : 084-941-3510
設立日 : 2006 年 3 月 23 日
URL : <https://www.kurahashi.co.jp/>
資本金 : 100,000 千円
従業員数 : 約 150 名（正社員 110 名）
事業内容 : 福山市地方卸売市場・水産物荷受（広島県公認）水産物及び関連商品、冷凍食品等の卸売。

当社は、魚市場を運営する市場事業と、水産加工品、冷凍食品などを総合的に取り扱う商事事業の 2 つの柱に展開する総合卸売商社です。「水産流通の雄を目指す」をモットーに、「商品開発」「市場開拓」「顧客満足」などの取組みを進め、豊かな食文化の創造に貢献します。

こだわりの逸品を販売 オンラインショップ「贅沢至高」とは

オンラインショップ「贅沢至高」とは、当社が長年をかけて培ってきた漁場とのネットワークを生かして、生産者の想いが込められた鮮魚をプロの目利きがセレクトして、全国に至高の逸品をお届けすることで、日本の豊かな食文化の発展に貢献しています。

現在予約受付中のおすすめ商品は『至高の特大タラバと希少ズワイの爪セット』（41,580 円税込）。100 セット限定の希少な逸品です。



「贅沢至高」<https://zeitaku-shiko.com/>

本件に関するお問い合わせ先
クラハシ 広報事務局 担当：福土（ふくど）
MOBILE：080-6538-6292
TEL：03-5411-0066 FAX:03-3401-7788
E-mail：pr@netamoto.co.jp