

北海道各地に水揚げされる季節の鮮魚を お手頃サイズの詰め合わせで販売 (北海道漁業協同組合連合会)

箱詰めして小売店等に直販してきましたが、これは単一の魚種を箱詰めして出荷するものであり、店頭における売れ残り等の商品ロスを招くといった問題を抱えていました。この点を改善するため、北海道漁連では、道内各地の漁協に水揚げされる魚種を複数種組み合わせ、5kgの箱詰めにした「鮮魚ボックス」を首都圏の量販店や量販店の納入業者に販売する取組を平成20(2008)年9月に開始しました。この取組は、納品の前週に北海道漁連から販売先に対して鮮魚ボックスのメニューを提示し、納品の3日前に販売先から受注、納品2日前に北海道漁連が産地の漁協から魚を買い取り札幌へ輸送、納品前日に選別・箱詰め等を行い、千歳空港から発送し、翌日に実需者に納品、小売店舗で販売されるというものです。この取組は、量販店やその納入業者にとって北海道直送の多様な魚を手軽に仕入れることができ、また、これらの魚を陳列・販売することで魚売場に賑わいを与え、集客力の向上にもつながることから好評を博しています。



(出典:平成24年度水産白書 P54)

http://www.jfa.maff.go.jp/e/annual_report/2012/pdf/04_1shou.pdf