

三陸産“秋刀魚”・北海道産“秋鮭”を使ったメニューの販売 日本のおいしい水産物を食べて、漁業関係者を応援しよう！

「白木屋」「魚民」「笑笑」などを全国に展開する株式会社モンテローザ（本社：東京都杉並区、代表取締役：大神輝博）は、日本の水産物の消費を促すため、令和5年9月14日から、「白木屋、魚民などの居酒屋ブランド約900店舗」で“三陸産 秋刀魚の塩焼”の販売を開始しました。さらに、「山内農場、千年の宴、キタノイチバなど（全国の約200店舗）」では“三陸産 秋刀魚のフライ”や、「目利きの銀次（全国の約220店舗）」では、“北海道産 秋鮭”を使った、“ちゃんちゃん焼”や“みぞれ鍋”などの秋のおすすめメニューの販売を開始しましたので、この機会に当社店舗をご利用ください。お客様のご来店を従業員一同、心よりお待ちしております。

（背景）

当社事業との関係が深い水産会社様、漁業関係者の皆様は、いま、日本の水産物の輸出量が減少し先行きが見通せない状況であり、その対応に大変苦慮しています。当社は、この影響の長期化が懸念されることから、微力ながら、国内での水産物の消費拡大のための“国内水産物を食べて応援する活動”を、今後も継続してまいりたいと考えています。

当社グループの店舗では、従来から国産の水産物を積極的に仕入れ、お客様に提供しています。海鮮料理がメインの“目利きの銀次”では、北海道産のホタテ貝やホッキ貝、千葉県産のホンビノス貝などを、お客様が自らのテーブルの上で焼く“卓上焼き（※）”のスタイルで提供しています。また、北日本のうまいものを提供する“キタノイチバ”では、北海道や東北の水産品を使った料理を中心に提供しています。



※写真はイメージです

三陸産 秋刀魚の塩焼



※写真はイメージです

貝焼セット



秋鮭ときのこのちゃんちゃん焼

（※）消防法などの基準により、“卓上焼き”を実施していない店舗もあります。

今後も、水産会社様や漁業関係者の皆様と力をあわせて、“国内水産物を食べて応援する活動”を継続してまいりますので、変わらぬご愛顧を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

以上