

## 【参考資料】 大田市場の魅力や取組



### 「日本随一」大田市場の活魚水槽

130t、21基の活魚水槽を整備

カンパチ、ホッケ、ヒラメをはじめ、温度管理が難しいと言われるスルメイカや、海外から輸入されるオマール海老専用の水槽があります。生きたまま管理しているため、鮮度抜群であることはもちろん、皆さまに召し上がっていただく時間から逆算して、一番旨みが熟成されるタイミングで“しめる”ことにより、一番美味しい状態で供給することが可能です。

### 多種多様な仲卸業者

場内には、マグロはもちろん、カキやウナギを専門とする仲卸業者もあり、全国各地から集荷される多種多様な魚介を扱っています。

また、近隣の魚屋さんやお寿司屋さんなどのお得意さまも多く、アットホームな地域密着型の魚市場の雰囲気特徴的な市場です。



### 経営戦略第1弾

#### 「おたの朝獲れ鮮魚ボックス」

10月の毎週金曜日の3日間（10/25（金）は“しげ”のため中止）に、首都圏に近い産地市場である小田原魚市場と連携し、その日の早朝に相模湾で獲れたばかりの魚を「おたの朝獲れ鮮魚ボックス」として、その日中に首都圏の飲食店に流通させる実証事業を行いました。鮮魚を仕入れた店舗や実際に召し上がった消費者の皆さまからは、好評の声をいただきました。

### 経営戦略第2弾

#### 「おたの魚祭り」

大田市場から水産物を仕入れている地元の魚屋さん、飲食店さんが「おたの魚応援団」を結成し、11・12月の4日間、「おたの魚祭り」を開催いたします。

魚屋さんでは、「おたの魚」をお客様の要望に応じてさばいたり、おすすめの調理方法をご紹介します。飲食店さんでは、「おたの魚」を使ったおすすめ料理をお召し上がりいただけます。