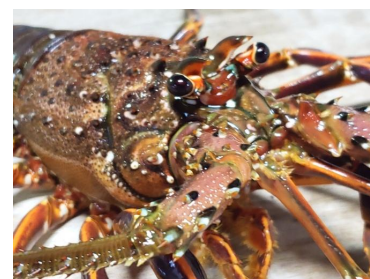


親子2代で繋ぐ海産問屋！活き伊勢志摩産伊勢海老への想い。。

山金商店の「**エビ顔**がステキな伊勢エビ」が解禁！！

「贈答用活き伊勢海老2尾」を新ホームページにてオンラインで販売開始



三重県南伊勢町で昭和21年創業の山金商店（代表：山本 和博 やまもと かずひろ）と申します。当店は昔ながらの魚問屋で、戦後間もない頃から遠洋漁業の町南伊勢町田曾浦にて、鮮魚・伊勢海老・貝類などの卸しや小売を行っている昔ながらの魚屋（海産問屋）です。伊勢志摩地方に属し、自然豊かで海産物を四季を通じて販売しており、1月からこの地域では素潜りの海土（あま）漁が解禁になりサザエ・アワビ・トコブシなどが水揚げされます。7月からは大粒な天然岩ガキが有名です。

今年は新型コロナの影響により、近隣の飲食店や宿泊ホテル・旅館関係からの注文が減り、アワビなどの相場が下がり私共も含め漁業関係全般的に打撃を受けました。当店でも、5月の連休を見越して伊勢エビを多めに仕入れたところ、外出自粛要請により、受注が極端に減ったことで、在庫調整の為“格安セット商品”と題して、海鮮バーベキューのセットで、伊勢エビ（約200g）3尾、天然サザエ、檜扇貝（アツパ貝）など、通常で約8000円のところを税込で5000円（送料）で販売したところ、全国から殺到し50箱が完売しましたが依然、厳しい状況の中、起死回生の為、①ホームページのリニューアル、②ロゴマークを新たに作成することでのイメージUP、③SNSでの販路開拓に取り組んできました。

この10月に入り、伊勢エビが解禁となり、全ての準備が整いましたので、この度、プレスリリースを作成し全国へ向けて情報発信をしていきたいと考えております。近年、あるドラマの効果により、この伊勢志摩地域が現在注目されています。なので、私共もそれにあやかり、伊勢海老の顔をクローズアップした、通称“エビ顔”で、山金ブランドの海老たちをご紹介して行くことで地域の活性化を目指して参ります。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「新たに全国の個人向け」

詳細⇒卸だけでなく、全国の一般個人顧客の方へ

2.【コンセプト】 「価値」×「商品」

詳細⇒地元で水揚げされた新鮮な魚介類を販売

3.【強み】（WONDER）「山金ブランド」（3のこだわり）

①地元（伊勢志摩）で採れた地魚にごこだわっています。

②納得した魚のみ販売（確かな**目利き**）

③**鮮度**にこだわり安心・安全な状態でお届けします。

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

私は子供のころから、ここ三重県南伊勢町の自然豊かな綺麗な海で魚貝類を獲ったり食べたりして育ちました。こんな綺麗な海で育った魚介類は安全・新鮮ですから自信を持ってお客様に食べて頂きたいです。伊勢エビは生きたままお届けします。ご贈答品やご家庭で是非お召し上がりください。

獲れたての伊勢海老は少々疲れていることがあり当店の伊勢海老は落札後、すぐイケスに畜養して数日たってベストコンディションになった伊勢海老だけを出荷しております。お客様の元に届く時にはプリっぶりなんてものではなく伊勢エビの筋肉がギュッと詰まった当店自慢の伊勢エビを是非ご賞味ください。。

<以下、参考資料>

■ 商品概要

商品名	「贈答用活き伊勢海老2尾」500g～600g
内容	山金商店の「エビ顔がステキな伊勢エビ」が解禁！！ 「贈答用活き伊勢海老2尾」を新ホームページにてオンラインで販売開始
発売日	令和2年10月5日（月）
販売先	オンライン https://yamakin-shouten.com/
販売価格	¥6500（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社山金商店 広報担当：

電話：0599-69-2390(市場店) FAX：0599-69-3170

E-Mail：

HPアドレス <https://yamakin-shouten.com/>

住所 〒516-0221 三重県度会郡南伊勢町宿浦1114-26