

毎月3から7日「さかなの日」に食べてほしい、魚が主役の焼魚弁当シリーズ
枠からはみ出てご飯にドン！の「縞ほっけ塩焼弁当798円^{税抜}」など
 常時6～10種類を取り揃え、アピタ・ピアゴ約60店舗で展開中

ユニー株式会社(本社:愛知県稲沢市、代表取締役社長:関口憲司)が運営する鮮魚専門店「魚優(うおゆう)」より、魚屋さんの強みを生かし”魚屋さんだからこそできる”を突き詰め、魚に徹底的に特化した、枠におさまりにくいボリュームとこだわりがたっぷりの焼魚弁当を紹介します。



脂がのった縞ほっけが丸々1尾「縞ほっけ塩焼弁当798円^{税抜}」※写真はイメージです

水産物の消費拡大を目的とし、今年11月、水産庁が毎月3から7日を「さかなの日」と位置づけました。魚が苦手な子どもや若者が増加し、肉系の惣菜や弁当がもてはやされる中、それでもやっぱり魚が好き！な人に味わってほしい、魚が主役の焼魚弁当を作りました。

■ 魚屋さんのプライドをメラメラさせた焼魚弁当

「魚がドンとのった、ド派手な弁当を作ってみたら」という社長のひと言をきっかけに、開発スタート。それまで、ご飯の上にのせて主役になれる魚と言えば、うなぎくらいのもの。担当者の魚屋さんとしてのプライドが燃え上がり、鮮魚専門店だからこそできる、他にはない魚弁当を作ろうと意気込みました。



開発担当者

素材はもちろん、サイズやボリュームにこだわった新鮮な魚を店内のグリルで**じっくりと焼き上げ**、皮はパリッと、身はふっくらとした魚本来の味わいを引き出しています。味はもちろん、見た目の華やかさにこだわった**枠からはみ出てご飯にドン！**の盛り付けは、輸送中の崩れを防ぐためアウトパックの弁当ではできない、店内調理だからこそ実現できる業です。

■ 常時6～10種類展開、期間限定弁当も

1店舗あたり6～10種類の豊富なラインナップに加え、期間限定弁当も展開し、魚好きに選べる楽しさを提供します。こだわりの煮魚のつゆがたっぷりしみ込んでご飯が足りなくなる「煮付食べ比べ弁当(からすかいい・さば)698円^{税抜}」や、西京みその香ばしい風味/コク/甘みと鮭の最強コンビ「銀鮭西京焼弁当798円^{税抜}」、照焼きと塩だれのホタテがなんと20個ものった「**ほたてたっぷり飯880円^{税抜}**」(画像)など、魚優自慢の焼魚弁当シリーズをぜひご賞味ください。



展開店舗: アピタ・ピアゴ約60店舗 特設HP: https://www.uny-lab.jp/product/grilled_fish/?top_osusume
 ※店舗により展開商品、価格は異なります。また、商品は予告なく変更・終了する可能性があります。ご了承ください。

■ 一般の方のお問合せ先 ユニー株式会社

HP <https://www.uny.co.jp/customer_inquiry/> の「お問い合わせ」フォームをご利用ください。