

2017年9月26日

プレスリリース

東京都千代田区有楽町1丁目10番1号  
株式会社 博報堂アイ・スタジオ  
代表取締役社長 平林 誠一

博報堂アイ・スタジオ、  
水産流通プラットフォームの構築をてがけるフーディソンと共同で  
魚の売場活性化に向けた「未来のお魚屋さんプロジェクト」を開始  
-第一弾として魚の骨格をARで可視化するツール  
『スケルギョン - SEEfood glass -』を開発-

株式会社博報堂アイ・スタジオ（東京都千代田区、代表取締役社長：平林誠一、以下博報堂アイ・スタジオ）と株式会社フーディソン（東京都中央区代表取締役 CEO：山本徹、以下フーディソン）は、魚をもっと楽しく食べられる未来のために、魚の売場を活性化させる体験の研究開発プロジェクト「未来のお魚屋さんプロジェクト」を開始しました。

水産庁が発表した「平成28年度 水産白書」によると、食用魚介類の1人1年当たりの消費量は、2001年の40.2kgをピークに減少しており、2015年度には、前年より0.8kg少ない25.8kgとなっています。また、経済産業省の商業統計によると、1972年には56,165軒あった鮮魚小売店、いわゆる町の魚屋は、2014年には11,118軒までに落ち込み、旬の魚やさばき方、調理方法といった彼らが担ってきた「魚の情報流通」という機能が失われ、生活者が魚の楽しみ方に触れる機会が少なくなっている可能性があります。

そのような現状に着目し、博報堂アイ・スタジオとフーディソンでは、それぞれの強みであるテクノロジーとITを活用した水産プラットフォームを掛け合わせ、漁師、鮮魚小売店、生活者の3者間の情報流通を活性化し、「未来のお魚屋さん」として生産者と生活者をつなぐことを目指します。

プロジェクトの第一弾として、博報堂アイ・スタジオでは魚の骨格をARで可視化するツール『スケルギョン - SEEfood glass -』のプロトタイプを開発しました。フーディソンが主催する10月7日（土）開催のイベント『もっと理解したい、魚と米のこと。』にて展示をいたします。

博報堂アイ・スタジオではこれまでも、社会や企業が抱える課題をクリエイティブとテクノロジーの力でイノベーションを起こし、解決を試みる研究開発を行ってまいりました。

スケルギョンの開発にあたり、魚のさばき方や調理方法を知らないことが、魚離れの背景にあると考え、魚をさばく際のガイドになると言われる「魚の骨格」に着目しました。魚の骨格を可視化することで、販売者が行うショーケースの魚の説明をもっと分かりやすくする販促ツールとして開発中です。店頭でお客様と店員が魚について同じイメージを共有することでコミュニケーションの活性化を目指します。

『スケルギョン - SEEfood glass -』は、さらなる機能拡張に向けて研究開発を行ってまいります。



「未来のお魚屋さんプロジェクト」では今後も、テクノロジーを活用して魚の売場を活性化させる活動を行ってまいります。

## ■『もっと理解したい、魚と米のこと。』イベント概要

本イベントでは、「知る」と「食べる」の実践を通して思索を重ね、これからの「食」について展望する契機を作りたいと考えています。「食」に関わる専門家を招き、試食会を交えながら専門家によるワークショップを開催いたします。

- 日時 : 10月7日(土) 18:00~20:00 ※受付は20分前から開始します。
- 会場 : LODGE Yahoo! JAPAN  
〒102-8282 東京都千代田区紀尾井町1-3 東京ガーデンテラス紀尾井町 18F  
ヤフー株式会社
- 定員 : 40名
- 参加申込 : 申し込みフォーム (<https://www.secure-cloud.jp/sf/1504831753L1GzkNuJ>) から  
お申込みいただけます。
- 料金 : 一般: ¥4,000 / 大学生・専門学校生: ¥2,000  
※料金は税込となります。  
※大学生・専門学校生は要学生証となります。
- プログラム : ・パネルディスカッション『テーマ: 食卓を楽しむ』  
(フーディソン代表取締役 CEO 山本徹、AKOMEYA バイヤー 有坂兼司)  
・『魚×米』の試食会  
・『魚×米』の美味しい食べ方講座 (サカナバックユニット技術指導長 原裕司)  
・「未来のお魚屋さんプロジェクト」コンセプト発表 (博報堂アイ・スタジオ)  
・懇親会
- 主催 : 株式会社フーディソン

## ■株式会社フーディソンについて

世界の食をもっと楽しく

Foodison(フーディソン)の名前の由来は Food × Edison。「世界の食をもっと楽しく」をミッションに、食にまつわる不都合を解決し食の世界にイノベーションをもたらす、というイメージを込め、水産分野をターゲットに水産流通プラットフォーム運営を行っています。水揚げしてからエンドユーザーの胃袋に入るまでを対象にした新たなプラットフォームを IT を活用して構築する為に、飲食店の日々の食材調達をサポートする「魚ポチ」(うおポチ)システムによる卸売事業と、「sakana bacca」(サカナバック)というブランドで展開する鮮魚専門店での小売事業の2つをベースにして、サプライヤーと最終消費者をつなぐプラットフォームを構築します。

### —— 会社概要 ——

- 【社名】 株式会社フーディソン
- 【所在地】 〒104-0054 東京都中央区勝どき 3-3-7 ケンメディアビル 5階
- 【URL】 <http://foodison.jp/>  
<http://sakanabacca.jp/>  
<http://uopochi.jp/>
- 【代表者】 代表取締役 CEO 山本 徹
- 【設立年月】 2013年4月1日
- 【資本金】 484,432,868円
- 【事業内容】 ITを活用した水産流通プラットフォームの運営、鮮魚専門店『sakana bacca』の運営、丸魚専門店『おかしらや』の運営、飲食店向け卸売サービス『魚ポチ』の運営、魚の加工技術に特化した人材派遣サービス『さかな人材バンク』の運営

## ■博報堂アイ・スタジオについて

株式会社博報堂アイ・スタジオは、クライアント企業のWebサイト、プロモーションサイト、キャンペーンサイトの企画制作とそのコンサルティング、それに伴うシステム開発、公開後のPDCAマネジメントから多言語対応まで、一貫したトータルサポートを高クオリティでご提供しています。さらに、中国やASEAN諸国のクライアント企業へのサポートも同様に行っています。

また、近年普及がめざましいスマートデバイス向けのサービス開発やアプリ制作をはじめ、ネット動画マーケティング、SNS、O2O、クラウドサービスといった領域でのソリューション提供にも積極的に取り組んでいます。

## —— 会社概要 ——

- 【社名】 株式会社博報堂アイ・スタジオ
- 【所在地】 〒100-0006 東京都千代田区有楽町1丁目10番地1号 有楽町ビルディング5階
- 【URL】 <http://www.i-studio.co.jp/>
- 【広報Fb】 <https://www.facebook.com/hakuhodoistudio.pr>
- 【代表者】 代表取締役社長 平林 誠一
- 【設立年月】 2000年6月
- 【資本金】 2億6,000万円
- 【事業内容】 インタラクティブ・クリエイティブ業務、システム開発業務、CRM業務

## ■本件、記事転載、引用等に関するお問い合わせについて

### ●株式会社博報堂アイ・スタジオ 広報室

TEL : 03-5219-7177 FAX : 03-5219-8105

※受付時間 : 10:00~18:00 (土日・祝日、年末年始を除く)

以上