

“朝ごはんの聖地”へ、『朝勝』(あさかつ)始動！

～復興庁支援プロジェクトで、新店舗・新キャッチコピー&コンセプトを発表～

1/23(月)11:00～ 10店舗の朝勝対象商品撮影試食会を開催します

NEWS TOPICS

- 1 新店舗導入 & 朝限定メニュー『朝勝』を本格稼働
- 2 新コンセプト『SHIOGAMA FISH PARK』の制定
- 3 新コピー“ぴちぴち、ワクワク。”および新マークを発表
- 4 魚市場もDX！AIによる最新技術で顧客属性分析を実施
- 5 イベント・コラボを活性化、宿泊プラン／シャトルバスを運行

日本有数の生マグロの水揚げ量を誇る、東北を代表する魚市場である塩釜水産物仲卸市場(塩竈市・理事長:坂本和正)は、2022年からテスト運用をしておりました『朝勝(あさかつ)』メニューの本格化を開始し、併せて新たなコンセプト・キャッチコピーの運用、AIカメラ試験導入等新しい取組を活性化して参ります。

※1/23(月)11:00～試食会を開催しますので是非現地取材へご参加ください

復興庁ハンズオン支援による同事業は、復興庁・塩竈市等の協力と、専門家として商業施設のコンサルタントである株式会社トリニティーズ(東京都・代表取締役:中山亮)・商業コピーデザインでは株式会社rimp(京都府・代表取締役:兼重順一)、画像認識プラットフォームを提供する株式会社トリプルアイズ(東京都・代表取締役:山田 雄一郎/東証グロース5026)など多くの賛同者のもと実現に至りました。



【新店舗・朝勝参加店】

- ◆だし廊-Sakana- ◆UNDERDOG COFFEE ◆マイ海鮮丼
- ◆Harry's Chowder ◆たまご工房 ◆塩竈ギョウザセンター◆あんこ物語 甘の壺 ◆塩釜市場食堂 只野
- ◆加瀬市場店 ほか約10店舗

【1/23(月)11:00～試食会】お申込み等につきまして

上記各店舗での朝勝対象商品を、報道関係者の皆さまには無料でご試食いただけます。

取材希望の各社様は、事前の人数把握のため可能な限り事前に取材申込を下記までお願いします。

※当日、飛び込み取材での試食も可能ですが、事前申込人数次第でお断りする場合がございます。

本件に関するお問い合わせ窓口

協同組合塩釜水産物仲卸市場 担当:大江(専務理事/広報)

TEL: 022-362-5518/090-8257-7283

Mail: ohe@nakaoroshi.or.jp

『朝勝』メニュー(1/23~2/28) 熱熱ぐるめ

冬の朝勝は、熱熱メニューと通常メニューをセットでお届け。各店が自社の強み・塩竈ならではの素材を活用し趣向を凝らしていることに加え、このボリューム・内容で税込！という点でも物価高が話題のこの時期には大変オトクなキャンペーンメニューとなっています。塩竈および東北の皆さまを本市場飲食店一同、熱い熱いホットな想いでお待ちしております！

塩釜仲卸市場

モーニングサービス

Asa-Katsu

朝勝

conquer the morning

凍える冬の朝は、
熱熱グルメで体の芯から温まろう！

熱熱

モーニングメニュー

2023年
1月23日(月)~2月28日(火)
の平日(土・日・祝日を除く)
7:00~10:00の3時間限定!

熱熱レベル



**だし廊-SaKaNa-
熱熱シビ辛らーめん**
辛くてしびれる魚の出汁ベースのらーめん。
……………税込900円

熱熱レベル



**UNDERDOG COFFEE
トリュフ薫るクリームパスタ**
トリュフバター、トリュフスライスとニンニク、
クリーム、黒こしょうを合わせたパスタ！
……………税込900円

熱熱レベル



あんこ物語 本格カレー
本格的な洋食屋のカレー。数種類のスパイス
や野菜を数時間煮込んだ本格カレーです。
……………税込650円

熱熱レベル



**塩竈ギョウザセンター
熱熱具たくさんスープ餃子**
当店自慢のエビ入り餃子を入れた
熱々具たくさんスープ。
……………税込500円

熱熱レベル



**塩竈水産振興センター
かき鍋定食**
市場ならではの冬の味覚“かき”を
熱々の鍋でお召し上がりください。
……………税込1,000円

熱熱レベル



**塩竈水産振興センター
かき鍋定食**
市場ならではの冬の味覚“かき”を
熱々の鍋でお召し上がりください。
……………税込1,000円

熱熱レベル



あんこ物語 本格カレー
本格的な洋食屋のカレー。数種類のスパイス
や野菜を数時間煮込んだ本格カレーです。
……………税込650円

朝勝 通常メニュー

たまご工房 ワンコイン朝ラー
通常600円のラーメン全メニューを500円で提供
※運送料別 ……税込500円

塩竈市場食堂 只野 朝丼
当日仕入れた新鮮なネタを10品以上盛り込んだ
海鮮丼です。 ……税込1,200円

**加瀬市場店
マグロ・中トロ・イクラ入海鮮丼**
中トロ、海老、たまご、煮穴子、しらす、イクラ、中巻も
を贅沢に乗っけました。 ……税込1,320円
限定20食 [通常価格 税込1,760円]

熱熱レベル



**ハリーズチャウダー 熱熱熱
レッドホットチリチャウダー**
3種類の辛味ソースを入れた
冬にピッタリの
うま辛クラムチャウダー！
辛みはお好みで増量出来ます。
……………税込1,300円

新店続々オープン

11月 OPEN 会員じゃなくても買える
コストコ再販店
GOOD RETAIL

12月 OPEN 卸専門の肉や野菜を
お得に買える
にくまるしえ

冬の朝勝メニュー(代表例) 提供時間 平日午前7時~10時

No.	店舗名	メニュー名	価格(税込)	説明
1	だし廊-SAKANA	熱熱シビ辛ラーメン	900	辛くてしびれる魚の出汁ベースのらーめん。
2	UNDER DOG COFFEE	トリュフ薫るクリームパスタ	900	トリュフバター、トリュフスライスとニンニク、クリーム、黒こしょうを合わせたパスタ！
3	ハリーズチャウダー	レッドホットチリチャウダー	1300	3種類の辛味ソースを入れた冬にピッタリのうま辛クラムチャウダー！辛みはお好みで増量出来ます。
4	あんこ物語	本格カレー	650	本格的な洋食屋のカレー。数種類のスパイスや野菜を数時間煮込んだ本格カレーです。
5	塩竈水産振興センター	かき鍋定食	1000	市場ならではの冬の味覚“かき”を熱々の鍋でお召し上がりください。※かき鍋定食1,200円(通常)→1,000円(朝勝)もあります。1日10食限定。
6	塩竈ギョウザセンター	熱々具たくさんスープ餃子	500	当店自慢のエビ入り餃子を入れた熱々具たくさんスープ。

1/23(月) 『朝勝』メディア試食会

【当日スケジュール】

3:00～ 通常開市
7:00～10:00 一般向け『朝勝』メニューのご提供 ※この時間での取材も可能です

10:30～ 報道陣向け専用ゾーンの設置(囲い等でご案内します)
場所:市場内・7号売場『セブンストリート』

11:00～11:15 報道陣向け・ご挨拶
本市場副理事長／朝勝リーダー・今野 元博(こんの もとひろ)

宮城復興局長 中島 洋 (なかしま ひろし)
株式会社トリニティーズ 代表 中山 亮 (なかやま りょう)

11:30～13:00 報道陣向け・ご試食会
①報道機関名を受付でお申し出ください
②対象人数分の専用チケットをお渡しします
③店舗でチケットを見せて商品を受け取ってください



【同時開催:関係者向け個別取材】

上記ご挨拶該当メンバーは、試食会の最中は基本的に市場内へ留まりインタビュー・個別取材に対応させていただきます

【ご伝達事項】

- 1、当日スケジュール・参加者等は都合により変更となる場合がございますのでご注意ください。
- 2、報道機関ならびに、SNSインフルエンサー、Youtuber などの方もご参加いただけます。
※ただし、お名刺をご提出いただけます。
※お名刺のない場合、SNSアカウント等のスクリーンショットやメールアドレスなどの媒体先を特定できるものをご提出いただき、お名前・連絡先を控えます。
- 3、一般飲食のお客様には朝勝メニューご提供時間外です。
腕章・ネックストラップ等取材であることがわかるものを必ずご着用ください。
- 4、取材の様子等、当日の様様を市場／復興庁／関係者のSNSや会議報告資料として活用しますのでご了承下さい。
※各所公式HPやSNSへの掲載



当日対応窓口・取材のご相談

株式会社トリニティーズ 担当:中山・丹羽(にわ)
TEL :090-6523-5323 / 050-5363-7360
Mail: info@try-z.jp

朝を制するものは、1日を制する！

「朝勝」メディア向け試食会のご案内

誠にお手数ではございますが、ご出欠をご記入のうえ、1月22日(日)までに、下記メールアドレスまたはFAX番号までにご返信くださいますようお願い申し上げます。

oh@nakaoroshi.or.jp FAX:022-362-5517

※□に印、()内に○をお付けください。

■1月23日(月)『朝勝』 試食会

□ご取材希望
(その他の取材:有・無)

貴社名	
貴社媒体名	
ご所属/お役職	
ご芳名	(総人数 名)
撮影	<p><試食会></p> <p>ENG(台)・スチール(台)</p> <p>※いずれかに○をお付けください。</p> <p>撮影をご希望の方は、下記にご記入ください。</p>
TEL/FAX	
E-mail	
代表者携帯	

■お客さまの食事風景入場時を撮影希望の媒体様は、大変お手数ですが通常の街頭取材同様にお客様に個別にお声がけをお願い致します。

■ネットメディアへの記載等に関しても、映り込み等をご配慮をお願いします。

【個人情報の取り扱いについて】

- ・ご記入頂いた個人情報は、今回の試食会の出席者管理・ご連絡のみに利用させていただきます。
- ・メディア試食会関係者以外の第三者への提供・預託はございません。
- ・本返信用紙への個人情報の記入に関しましては、ご同意いただいた場合のみご記入・ご返信をお願いいたします。

本件に関するお問い合わせ窓口

協同組合塩釜水産物仲卸市場 担当:大江(専務理事/広報)
TEL: 022-362-5518/090-8257-7283 Mail: oh@nakaoroshi.or.jp

2022年度・新店舗について

復興庁によるハンズオン支援と並行し、昨年より新店舗の誘致とセブンストリート区画での新たなフードコート型店舗運営を順次行ってまいりました。仙台市内の有名ラーメン店「だし廊」新業態「だし廊-SaKaNa-(サカナ)」を始め、東北地区で初めてとなるクラムチャウダー専門店など、魅力的な店舗ラインナップでこれまでに7店舗がOPENしております。

ハンズオン支援の一環として施設全体の提供価値の見直しを行った結果、当市場の提供する価値のコアを以下と考えております。

提供価値のコア：魚を買う目的がなくても、楽しみのあるエンタメスポット。

新たに様々な業種業態を誘致して、近隣の方の日常使い・周辺ワーカーへのランチ需要への提供、カップルやインバウンド需要での週末の旅行からご家族連れへの飲食対応まで、魚の卸売を継続しつつ、来て・見て・買って・美味しい市場を目指します。

現在も多くの出店問い合わせを頂戴しておりますので、次年度に向け継続し新店を開業します。

店舗名	業種	特徴等
だし廊 SaKaNa	ラーメン	『だしのギャラリー』が今回のコンセプト。様々な素材の「だし」と自家製麺。塩釜の海の幸をここだけの1杯で。
UNDERDOG COFFEE	珈琲・パン	自家焙煎で希少なコーヒーを提供。最高級ブルーマウンテンや朝勝オススメコーヒーも。
Harry's Chowder	クラムチャウダー	市場内で仕入れた食材を使用した、クラムチャウダーとフィッシュ&チップスのお店
あんこ物語 甘の壺	あんこ・デザート	あんこ12から15種類から創り出される(デザート商品)甘味の壺。カレーもオススメです。
ワンハート	鉱石	世界中から集めた珍しい原石の販売、お直しやリメイク、パワーストーンプレスレット
蔵屋	漬物	仙台市場・山形市場・契約農家から仕入れた国内産野菜でつくる天然仕立ての極上一品
GOOD RETAIL	コストコ再販店	コストコの人気商品を中心に食品・日用品など数百種類を展開。会員外でも買い物可能
にくまるしえ	精肉	仙台牛からブロック肉まで、卸専門の肉や野菜をお得に購入することができる肉屋さん

上記店舗は2022年中に開業済

新コンセプト・キャッチコピーの制定

新コンセプト: SHIOGAMA FISH PARK

新キャッチコピー : ぴちぴち、ワクワク。

復興庁による、昨年度からの継続支援に基づき、当市場はリブランディングを進めております。新たなコンセプトでは、公園や遊園地を意味するPARKを用いて、魚を買う目的以外にも楽しみのある場所、娯楽やエンターテインメント性の高い市場を目指すという願いが込められています。キャッチコピーは、新鮮度を体感的に表す“ぴちぴち”という擬音と、心が躍るような“ワクワク。”という心の表情を合わせた言葉でリズムカルな表現にしました。今後、公式ホームページやSNS、テレビCMほか下記のような様々な活用法を通じてお客様に楽しい市場を伝えてまいります。

コミュニケーションマーク・今後の活用法

新キャッチコピーを活用した、市場の新コミュニケーションマークを制定し、親しみやすくコピーを浸透させて、お客様との接点向上から等市場のファン増加を狙ってまいります。



▲コミュニケーションマーク・図案



▲PC・スマートフォン表示イメージ



▲グッズ案(帽子)



▲グッズ案(缶バッジ)

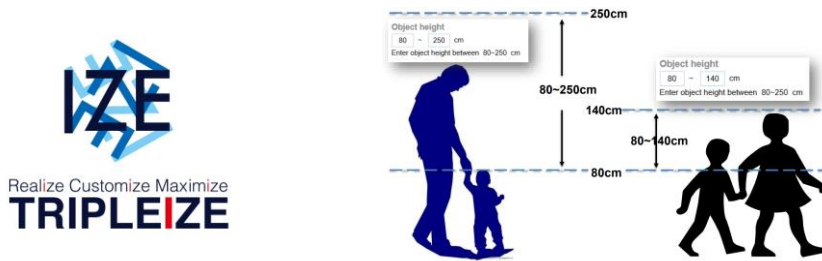


▲グッズ案(Tシャツ/黒)



▲グッズ案(Tシャツ/白)

魚市場もDX！ AIによる最新技術で顧客属性分析を実施



囲碁AIで世界2位の実績も持ち、画像認識AIをリードする・トリプルアイズ社が保有する技術であるAIZE(アイズ)は、世界最大級の最大512次元までの認識精度を誇ります。

今回、リブランディングと並行して入館者カウンターカメラおよびプラットフォームを活用し、**これまで人の目と経験頼りであった当市場のお客様像について可視化**を実現いたしました。

南北入口における常時人数カウント機能に加え、AI活用型の属性把握カメラを導入。性別や年齢層など様々なデータを取り込むことで、キャンペーンや施策の検証に活用しより精度の高い販売促進を行ってまいります。従来の駐車場ナンバー調査と合わせ精度高い分析を実施します。

AIカメラ・設置箇所と機種

市場の南北入口2か所へのカメラ型カウンター、南口への属性カメラ設置を行いました。データはリアルタイムでクラウド管理され、いつでも比較・検証ができる体制を整えました。

※個人情報を含むデータは取得していません

ステレオカメラ AIZE counter



AIZE counter

- VIVOTEKの3D Depthテクノロジー
- 98% ※ 1 の高精度人数カウント機能搭載
- ダブルカウントを避けるためのUターンの検出
- 影、反射、グレアの影響を受けない
- 容易な設置、簡単な設定
- Vivotekの無償CMSソフトウェアVAST対応

カメラおよび技術提供：株式会社トリプルアイズ <https://www.3-ize.jp/>

東京都千代田区・代表取締役：山田 雄一郎
東京証券取引所グロース市場(証券コード:5026)

イベント・コラボを活性化、 宿泊プラン／シャトルバスも運行

本市場で楽しめるのは、魚のお買い物や飲食だけではなく。この冬も、熱熱なメニューに加えて、様々なイベント・キャンペーンを実施します。併せて、地元ホテルとのコラボや朝勝専用シャトルバスの運用を計画しております。

※下記は案を含みます。詳細は決定次第、公式ホームページでお知らせいたします。

市内ホテルとコラボ実施！

【Grand Palais Salt Kama限定】宿泊者限定・商品券特別割引販売
JR本塩釜駅前のホテルグランドパレス塩釜宿泊者の方だけに商品券を割引販売します。フロントにてお買い求めいただけます。

朝勝シャトルバス運行！

朝8:00ホテル発・10:10ホテル着の朝勝シャトルが1～2月の特定日で運行します。チェックアウト(11:00)前にホテルに戻る便利なシャトルバス。ホテル宿泊者以外の方でもご利用可能です。



オトクなキャンペーン開催！

①【平日限定】スペシャル割引セール

平日12:00-13:00限定、市場内のどこかのお店で開催、シークレットな割引セール。オトクなセールを探す楽しみも、イベントのように楽しんでみてください。

②【2月の月／土曜限定】即日無料配達サービス

1日10名様限定で、ヤマト運輸による無料配達を実施。新鮮な商品が即日でお手元に届きます。※エリア等条件があります。

インフォメーションの設置

昨年より、インフォメーションセンターを設置しました。インバウンド復活で海外のお客様も増えており、国内外の皆さまにご案内を行っています。



【今野(副理事長／ブリッジプロジェクトリーダー)よりコメント】

1965年の開市以来、58年にわたって愛されてきた本市場は今まさに転換期を迎えています。朝勝・イベントコラボ・AIによるDXなど新しい取組を通じ、一人でも多くのお客様に市場にお越しいただき楽しく、美味しい時間や思い出を増やすきっかけになれるように。結果的に失敗しても、何度でも立ち上がる。朝勝メニューのようにホットな気持ちで引き続き攻め続けたいと考えます。

【市場組合統合、今後の運営について】

かねてより協議しておりました市場内4組合の統合を正式に本年度達成し、協同組合塩釜水産物仲卸市場として新たに本年度より歩みを進めております。

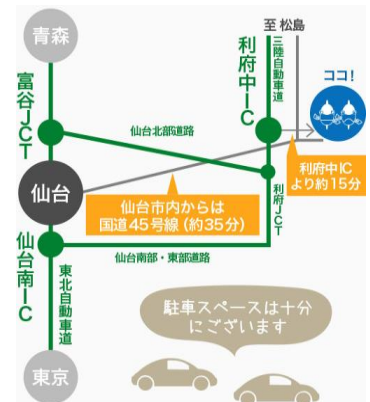
塩竈市および周辺地域、協力会社様、市場組合員の団結と新しいマーク等の設定により改めて当市場を『宮城の台所』として県内を含む東北地区の皆さまにこれからも長く愛される食の中核市場となれるように引き続き努力をしております。

今回のリブランディングを通じ、魚だけでなくエンターテイメントスポットとしての機能を強化し、来て・見て・買って・食べて楽しい市場を実現していきます。

<塩釜水産物仲卸市場・施設概要>



<アクセス>



所在地 〒985-0001 宮城県塩竈市新浜町1丁目20-74

開市年 1965(昭和41)年

売場面積 約5,000㎡

駐車台数 約500台

店舗数 90店舗

交通 JR仙石線東塩釜駅・徒歩15分／
三陸自動車道利府中ICより車15分

営業時間 平日 午前3:00～午後1:00

土曜日 午前3:00～午後2:00

日祝日 午前6:00～午後2:00

※一部営業時間が異なる店舗、売場がございます。

※情勢等により、営業時間等が異なる場合がございます。

電話 022-362-5518

2023年1月現在

本件に関するお問い合わせ窓口

協同組合塩釜水産物仲卸市場 担当:大江(専務理事/広報)
TEL: 022-362-5518/090-8257-7283 Mail: ohe@nakaoroshi.or.jp