

## 今年はお客様と直接会話！

松山から鮮度抜群の鮮魚を全国の皆様にお届けする嶋矢水産です。

新年度に入り、昨年以上に加速度を上げて、新しい事にチャレンジしていきたいと思えます。まずは、お客様のお店に足を運ぶ環境を整備する為、新たに営業担当を採用します。

首都圏を中心とした販売先に対して、積極的におすすめ商品の情報を発信すると同時に、自分で足を運ぶ時間を確保して、もっと皆さんに利用して頂けるように取り組みます。中でも、多くの企業で売れている商品を見つけ出して、既存のお客様にも積極的に情報発信を行い、「今、売れている商品」として提案する計画です。

新たに営業担当を採用することで、今まで以上に皆様との距離を縮めていくことが今年のご目標です。



## 「神味羅フグのザク」

皆さん。「ふぐざく」という料理をご存知でしょうか？四国に住んでいらっしゃる方には、言わずと知れた郷土料理のひとつなんです。

「ふぐざく」とは、ふぐの皮や身を中心にした部位を細かく刻んで、ポン酢や豆腐と一緒に和えて食べる料理です。

今回は、嶋矢水産自慢のフグである「神味羅ふぐ」の皮ぎしを使って一つの所品として販売してみました。和食チェーンを中心に販売してみたのですが、概ね皆さんの評価は好調でした。

聞くからに、酒の肴になりそうだと感じて頂けたのであれば、試しにお問い合わせ下さい。



## 自家製の真鯛の姿焼き

弊社では、常連のお客様を中心に年始向けに「真鯛の姿焼き」を販売しております。

「真鯛の姿焼き」というと、そんなに売れる商品ではないと感じる皆様も多いと思います。

実は、昨年12月は一昨年と比べると出荷量は増えていたのです。家庭で大きな真鯛を姿焼きに調理することは簡単ではありませんよね。そんな商品が、弊社にご依頼頂けると、美味しい焼き鯛へと姿も大きく変わります。

ちなみに嶋矢水産がお勧めする食べ方としては、焼き上げた後、3日間ほど置いてから食べて頂くことを推奨しております。焼く事で、上品な甘みも出てきて、非常に円やかな美味しさを味わえます。真鯛最高ですよ。



## サイトからの注文も増加中

皆様も一度は嶋矢水産のサイトを見たことがあるのではないでしょうか？

実は昨年末に昨年一年間で、新しくサイトから問合せを頂いた企業様の件数を集計してみました。その結果、私たちの想像を大きく上回る22件もありました。

北は北海道、南は沖縄と全国各地からの問合せがあったのです。以前は、松山周辺だけのお取引様が多かったのですが、だいぶ顧客台帳も様変わりしてきました。

また、サイト内では毎月、おすすめ商品の情報も発信しています。今月は、「高知県産の生シラス（冷凍保存）」となっていますので、お時間のある時、ちょっと覗いて下さい。

