

漁港直送、水産会社が運営する鮮魚店と魚食堂を融合した新業態 「ヤマトサカナ 野田店」が8/8（木）グランドオープン

ヤマトサカナ株式会社（本社：千葉県鴨川市、取締役社長：清水一成）は、鮮魚店と食堂を融合した新業態「ヤマトサカナ 野田店」を千葉県野田市に8月8日（木）にグランドオープンしました。

弊社は千葉県南房総エリアで43年間にわたり、漁港から直接買い付けた新鮮な魚を卸売、小売、外食を通じて提供してまいりました。南房総は漁業が盛んな地域であり、流通する魚の質も非常に高く、その美味しさは地域の人々に広く認知されています。魚離れが進む現代で、美味しい魚を食べるといふ豊かな食文化を、多くの方の日常生活に取り入れて頂きたいとの思いから、鮮魚店と食堂を融合した「ヤマトサカナ 野田店」をオープンいたします。



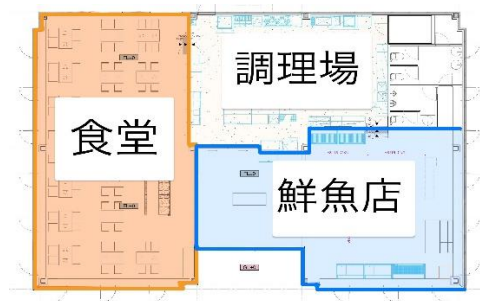
鮮魚コーナー。南房総の良質な魚介類を多数販売。店内には圧巻の水槽も設置。



食堂コーナー。定食、一品料理を提供。鮮魚コーナーで選んだ魚も調理し食堂で食べられる

■「ヤマトサカナ 野田店」とは？

店内は、昔ながらの鮮魚店の雰囲気再現した鮮魚・魚介類の販売スペースと、新鮮な魚料理を楽しむ食堂（68席）を併設しています。店内に足を踏み入ると、まるで漁港の市場にいるかのような活気あふれる空間が広がります。鮮魚店で購入した食材は、厨房で調理し食堂でお召上がり頂くことも可能です。鮮度抜群の魚料理をお楽しみください。



■ 鮮魚店は定番から個性的な魚まで取り扱う。しかも厚くて大きい！

漁港から直接仕入れた魚は、自社で加工・配送することで、一般的な流通よりも早く、新鮮な状態でお客様に提供することができます。鮮魚店コーナーでは、南房総の旬の魚や、目利きが吟味したヤマトこだわりのまぐろを、柵やお刺身で販売します。また、店内の水槽で泳ぐ魚や、活貝（はまぐりやさざえ等）も販売。日本一解禁が早い、房総の伊勢海老も並びます。スタッフがお客様と会話をしながら、本日のおすすめの魚や調理方法を紹介します。弊社のモットーは、品質の高い魚をお手頃な価格で提供することです。競合店と比べて一回り大きいサイズ、一回り厚い切り身を提供するなど、企業努力を重ねることで、お客様にはより満足いただける鮮度とボリュームの魚介類をお届けします。

■ 食堂では、本当に旨い天然マグロを提供



特上まぐろ三食丼 2,580 円

ヤマトサカナは創業 43 年を迎え、伊勢海老や金目鯛などの水揚げ量でも知られる鴨川漁港を中心に、千葉県内の約 18 の漁業から直接魚を仕入れる買参権を保有しています。このことから漁港との強固な信頼関があり、当社の熟練した目利きを選び抜いた鮮度抜群の魚介類を提供することができます。特に、天然まぐろの美味しさは格別と評判です。食堂では「特上まぐろ三食丼（2,580 円）」をぜひご賞味ください。

その他にも、刺身・焼き魚、煮魚定食、揚げ物定食など各種取り揃えております。



ミックスフライ定食 1,680 円



魚屋の煮魚定食 1,480 円



ミックス焼魚定食 1,480 円

夜は、お酒・一品料理もお楽しみ頂けます。



まぐろ 3 点盛 1,480 円



アジの開き 680 円



いわしフライ 480 円

■ 店舗情報

店名: ヤマトサカナ 野田店

住所: 千葉県野田市花井 263-4

アクセス: 東武鉄道野田線 野田駅 徒歩 15 分 / 常盤自動車店 柏 I/C 10 分

定休日: 無し

営業時間: 鮮魚店 10 時~19 時、食堂 11 時~21 時

席数: 食堂 68 席

駐車場: 25 台

電話番号: 04-7197-7020

■ 運営企業

〈本社〉ヤマトサカナ株式会社 千葉県鴨川市北小町 1444-8 〈東京ヘッドオフィス〉東京都中央区築地 4-14-19