

## 釣ったお魚持ち込みOK。船を降りたらその足で、釣果を肴にゆったり居酒屋で飲もう。

三重県にて漁業や水産加工業に取り組み、生産地と消費地の相互理解を深めるための六次産業化を推進している株式会社ゲイト(本社:東京都墨田区、代表取締役CEO:五月女圭一、以下ゲイト)は、2016年8月より自社で運営する居酒屋くろきん神田本店にて、お客様が釣った魚の持ち込みサービスを提供しご好評頂いております。

ゲイトでは高齢化・後継者不足が進む漁業の現状に危機感を持ち、生産地を活性化したいとの思いから、2017年より三重県尾鷲市、2019年より三重県熊野市にて水産資源に優しい定置網漁を開始しました。また2018年からは日本の里100選尾鷲市須賀利漁港から出船する遊漁船GOCEANを運行し季節毎の釣りをお楽しみ頂いています。このような背景から、東京都と三重県を中心に海好き・魚好きのコミュニティが形成され、2016年より弊社が運営する居酒屋くろきん神田本店にて週末限定で魚の持ち込みサービスを提供。多くの釣り好きのお客様から、「早朝から体力と気力を使いつくした足で、ゆっくりと釣果を囲める」とご好評頂いております。

コロナ禍により外食の利用シーンが変化するなか、ゲイトでは新しい生活様式に対応すべく、居酒屋くろきん神田本店の営業時間を11時から23時に拡大。定休日は設けないスタイルへと変更致しました。また最近ではお魚持ち込みサービスのご利用が、土日祝だけでなく平日も増加し、一般の利用客を上回る状況です。今後も曜日・時間共にお客様のご要望にあわせて対応致します。釣りの醍醐味は「釣ること」と「釣った魚を食べること」。たくさんお持ちいただいたお魚は、ご希望を伺いながらおまかせメニューの一部として、他のお客様にもお裾分けをさせて頂き、お客様同士の話が弾む一幕もみられます。どうぞ釣り談義に花を咲かせにお立ち寄りください。今後もお客様の行動や思考に寄り添い、より良いサービスを提供できるよう努めて参ります。

### ■提供内容

持込料金 : 無料

メニュー (1名様) :

①【お魚持ち込み】食材持ち込み調理(数品) +当店おつまみ3品 1,500円(税抜)

②【お魚持ち込み】食材持ち込み調理(数品)+当店料理5品 2,250円(税抜)

③【お魚持ち込み】食材持ち込み調理(数品)+当店料理7品 3,000円(税抜)

可能人数 : 2名様~20名様

方法 : ご利用希望日の前日までに事前予約をお願いしております。※予約状況により当日も可

時間 : 11:00~23:00

備考 : お魚持ち込み以外のおまかせメニュー、生ビールや生絞りサワー類のドリンクメニューもご用意ございます。持ち込みのお魚は当店にて捌きます

場所 : くろきん神田本店 (東京都千代田区内神田3-22-10-1F)

電話 : 050-3490-0579

URL : <https://izakaya.gateinc.jp/kanda1/>

こだわり : 弊社では添加物、化学調味料、MSG、トランス脂肪酸、ステロイド、白糖、ホルモン剤を使用しないメニュー開発を行っております

## ■会社概要

株式会社ゲイト／Gate Inc.  
代表取締役 五月女圭一  
設立：1999年1月  
事業内容：サービス事業、漁業  
URL：<http://gateinc.jp/>

## ■問い合わせ先

広報担当：福田  
TEL:03-6666-0075  
mail: [info@gateinc.jp](mailto:info@gateinc.jp)

釣ったお魚  
お送りします

