



報道関係者各位
PressRelease

2024年2月7日
一般社団法人サトヤマカイギ

生産情報・流通経路をブロックチェーン技術で追跡できる、焼津の水産加工品を販売
「焼津フェア」開催 2月12日(月)10:00-18:00@豊洲千客万来】
焼津の学生・企業と地域外企業がコラボし、最新ITで食の安全を担保した商品を販売

経済・環境・社会が調和した地域社会を実現するための活動を行う、一般社団法人サトヤマカイギ(本部:石川県白山市、代表理事:高志保博孝、URL(<http://satoyamakaiqi.com/>))、以下「当団体」は、2月12日(月)、東京都内の豊洲千客万来(2月1日オープン)にて開催される、焼津の学生・企業と関東の企業が実施する「焼津フェア」を企画します。

今回のフェアは、焼津市食品プロダクトの高付加価値化を目指し、地域の内外にこれまでにない焼津市の価値を発信していくことを目的とした、静岡県焼津市の受託事業の一環で実施されるプロジェクトです。焼津市は、日本有数の「さかなのまち」として知られ、全国に誇る「水産加工食品のまち」でもあります。地元企業には、国産ツナ缶発祥の地である焼津で自家製ツナ専門店を構える「株式会社JIN」、鮪の水揚げ量日本屈指の焼津港で創業90余年、大正14年から続く魚の卸で焼津伝統の漬け魚を食卓に届けている「株式会社マルイリフードサプライ」や、食品加工技術を土産物以外に活かさないかという思いから作られた、アウトドアや災害時に時短調理ですぐ食べられる物を提供する「やいづキャンプ飯」など、水産加工事業を営む会社が多くあります。



焼津フェアでは、これら焼津市の企業が、都内で自社商品を販売します。販売場所は株式会社野心満々と連携し、豊洲千客万来2Fのつきぢ神楽寿司豊洲千客万来店に販売ブースを設けます。また販売する商品には、トレーサビリティ機能や開封機能を搭載したスマートタグを付与し、タグをスマートフォンで読み込めば商品の生産者や流通経路を確認し、購入時に消費者の安心を担保する仕組みを施しています。

この仕組みは、リーガルテックグループJAPAN MADE社のブロックチェーン技術を用いたブランド&知財保護システム「HyperJ.ai」です。「HyperJ.ai」とは、最先端のブロックチェーン技術と独自のアルゴリズムにより、模倣品をなくし「日本製」かつ「本物」であることを証明することができるソリューションです。この仕組みを活用することで、商品の安全性や信頼を高め、付加価値を上げるとともに、焼津の味を地域外の人に広く知ってもらおう事を目的としています。



なお、フェア実施期間中は、昨年3月に、焼津市の地域課題解決と魅力の再発見を目的に実施した、アイデアソン合宿イベント「焼津サトヤマカイギ」で繋がりをを持った焼津中央高校の学生と、当団体の若者限定コミュニティ「サトヤマミライカイギ」メンバーが直接販売ブースに立ち、焼津の魅力を発信していきます。

■開催概要

日 時:2024年2月12日(月) 10:00 - 18:00

開催場所:つきち神楽寿司 豊洲千客万来店(東京都江東区豊洲6-5-1 豊洲千客万来2階)

<https://www.toyosu-senkyakubanrai.jp/>

アクセス:ゆりかもめ 市場前駅 徒歩1分

参加費用:参加費無料

関係企業:一般社団法人サトヤマカイギ 焼津中央高校 リーガルテック株式会社JAPAN

MADE社 株式会社JIN 株式会社マルイリフードサプライ やいづキャンプ飯 株式会社野心

満々 株式会社スマートホテルソリューションズ

■取材について

当イベントを紙面・番組などで市民の皆さまに対して広くご紹介くださいますようお願いいたします。また、当日取材も可能です。ご出席の折には、2月9日(金)15時までにメール(info@satoyamakaigi.com)にご返信いただくか、お電話(045-577-0499)にてご連絡いただきますようお願い申し上げます。

写真のみの提供も可能です。

■本件についてのお問い合わせ先

【一般社団法人サトヤマカイギ】

広報担当 藤本・井上(事務局:スマートホテルソリューションズ)

TEL:045-577-0499 MAIL:info@satoyamakaigi.com