

スカイツリーで深浦鮮魚

業者 首都圏でフェア、質PR

開館2周年を迎えた東京スカイツリータウン（東京都墨田区）で23日、深浦港から直送された鮮魚の質と味の良さをアピールする「深浦フェア」が始まった。売り場にはクロマグロ、サワラ、ブリ、タイなどが並び、来場者が足を止めて買い求めている。（高木圭一）

フェアは、深浦町の都八王子市の鮮魚小売42店、名古屋地区3店の食品販売業「おおもり業」「魚力」とともに行を会場に、25日まで開

「ホリエイ」が、東京

魚力の店舗（首都圏

スカイツリータウン

は22日に、2歳の誕生日「を迎えたばかりとあって、買い物客や海外からの旅行者で大にぎわい。施設内にある魚力店舗にも、深浦産鮮魚を中心にした本県海産物コーナーが登場した。

おおもり海山とホリエイの双方を経営する堀内精二代は「深浦の鮮魚の首都圏での知名度は、築地などでは上がってきたが一般消費者にはまだ低い。深浦マグロの赤身の爽やかな食感など、もっと紹介したい」と意気込みを見せた。同店には深浦町の吉田満町長も駆け付け、町の特産品「つるつるわかめ」や観光名所などをPRした。



産地直送の鮮魚がならぶ「深浦フェア」 23日、東京スカイツリータウン