

2025年8月28日
株式会社東急ストア



首都圏スーパーマーケット初

JR東日本グループの列車荷物輸送サービス「はこビュン」を活用！
八戸で朝水揚げされた鮮魚を当日販売



株式会社東急ストア（本社：東京都目黒区）は、都内3店舗にて青森県八戸産朝獲り鮮魚の販売をいたします。

早朝に青森県八戸港で水揚げされた魚を、東北新幹線「はやぶさ」で東京駅まで輸送し、同日の夕方より東急ストア・プレッセ3店舗にて販売いたします。

その日獲れた鮮度抜群の「八戸産の朝獲り鮮魚」をご堪能ください。

今後も東急ストアは、お客さまの豊かな食卓のお手伝いができるよう鮮度・品質にこだわり、魅力ある商品を提供してまいります。

1. 販売日 2025年8月29日(金)、9月19日(金)、10月17日(金)
※11月以降は、毎月1回を予定
2. 販売店舗 東急ストア 中目黒本店
東急ストア フレル・ウィズ自由が丘店
プレッセプレミアム東京ミッドタウン店

3. 輸送の流れ



水揚げされた鮮魚は

早朝に水揚げされた魚は、地元の漁師が鮮度の良い状態に保ち、八戸港から八戸駅に配送されます。

新幹線で輸送！

輸送時間の短縮だけでなく、雨や雪などの天候による輸送遅れのリスクの軽減やCO2排出量を低減することができます。

トラックで輸送！

東京駅から、販売する店舗へ配送します。

朝獲りの新鮮な魚が店頭！

朝、八戸で水揚げされた鮮度抜群の魚が、その日の午後には店頭に並びます。

4. 当日朝に八戸で水揚げされた魚（商品一例）



平目（青森ひらめ）

青森県は、放流尾数・漁獲量ともに日本一を誇るひらめを「県魚」に認定しています。上品な白身はクセがなく、刺身、煮付けやムニエルなど様々な料理でその美味しさを楽しむことができます。



うまづらはぎ

青森県ではウマヅラハギを「チュッチュ」と呼ぶことがあります。旬は秋から春で、特に肝が美味しく、刺身、煮付け、唐揚げ、塩焼きなどさまざまな料理に使われます。



めばる

一般に標準和名をウスメバルと言うフサカサゴ科の魚のことで、場所によってはテンカラと呼ばれます。身はふっくらとして甘みがあり、煮付けや塩焼き、唐揚げなどさまざまな料理で親しまれています。

※販売する魚は、その日の水揚げ状況により異なります。ご了承ください。

以 上