

報道関係者各位

令和8年(2026年)3月吉日

株式会社エレナ

【西九州食財】産地直送の新モデル！ 館浦漁協×エレナ
館浦漁協から自社便で直送。「朝獲れ鮮魚」を市内5店舗で定期販売開始
～毎週 月・木・土、社員による対面販売で地域の旬の魅力を食卓へ～

この度、西九州させば広域都市圏が推進する地域ブランド「西九州食財」の取り組みの一つとして、館浦漁業協同組合（平戸市）および株式会社エレナ（佐世保市）との新たな連携により、令和8年3月19日（木）より「朝獲れ鮮魚のダイレクト配送・当日販売」を開始いたします。

本取り組みは、スーパーが自ら漁港へ集荷に向かう「自社便」を活用することで、地元の豊かな水産資源の価値を最大限に引き出し、消費者の皆様へお届けする地産地消の新たなモデルケースです。

■ 本取り組みの背景と目的

「西九州食財」では、西九州エリアが誇る食材の付加価値向上に取り組んでいます。この度、さらなる鮮度の追求と地域食材の魅力発信を目的として、館浦漁協からエレナ各店舗へ直接つなぐ独自の配送体制を構築しました。地域の生産者と販売者が手を取り合うことで、旬の魚を「最も美味しい状態」で市民の皆様へお届けし、地域経済の活性化と豊かな食文化の醸成を目指します。

■ 本取り組みの特徴

1. 自社便による「月・木・土」のダイレクト定期配送

エレナの自社トラックが館浦漁港で直接集荷を行い、そのまま店舗へ配送する体制を確立しました。毎週 月・木・土 の週3回、その日の朝に水揚げされたばかりの鮮魚を、数時間後には店頭へ並べることが可能となります。定期的な運行により、消費者が「旬の朝獲れ」を日常的に購入できる環境を提供します。

2. 社員による「対面販売」で食材のストーリーを発信

夕方の販売ピーク時に合わせ、エレナの社員が自ら売り場に立ち、接客を行います。産地のこだわりや、その日のおすすめ、美味しい調理法などを直接お客様にお伝えすることで、地域食材に対する理解を深め、単なる販売に留まらない「食のコミュニケーション」を推進します。

■ 実施概要

- 開始時期： 令和8年3月19日（木）より
- 流通スケジュール： 毎週 月・木・土曜日（週3回）
- 販売店舗（佐世保市内と県北を中心とした5店舗）：
 - エレナ 大野店
 - エレナ 相浦店
 - エレナ 佐々店
 - エレナ 大塔店
 - エレナ 広田店
- 販売品目： 館浦漁港でその日に水揚げされた旬の鮮魚（※天候・水揚げ状況による）

■ 今後の展望

株式会社エレナは、佐世保市や近隣市町と共に、「西九州食財」を通じて生産者と事業者の強固なパートナーシップを促進し、地域経済の活性化に取り組んでまいります。今後、本取り組みの効果を検証しながら、さらなる対象店舗の拡大や、地域一体となった食のイベント展開などを検討してまいります。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社エレナ 第一商品部・営業企画部（西九州食財プロジェクトチーム）

担当：第一商品部（狩集）・営業企画部（中村）

電話：0956-32-0100 / FAX：0956-32-0120

E-mail：a-karishu@ellena.co.jp t-nakamura@ellena.co.jp

西九州食財公式 HP：<https://nishi-kyushusyokuzai.jp/>