

# ● 地域広告賞

## 「ONE TEAM FUKUICHI」 福一漁業

◆ 2019年12月28日 朝刊 全15段 <中部版>

◆三晃社 静岡支社 AD/CD/D:増田雄介(ON & ON) C:杉山浩二(ON & ON) P:香川和久(スタジオapick)

AE:市川大介(三晃社 静岡支社)

ワンチームで価格に挑戦。

# ONE TEAM

FUKUICHI

特売品情報 ※流通・昭府のみ実施

● 流通・解凍 南まぐろ中トロ(日本、本肉、刺身)100g 980円	● 流通・解凍 本生ぐろ中トロ(骨入りスベイン、トルコ)100g 648円	● 流通・解凍 本生ぐろ唐身(日本、刺身)100g 550円	● 流通・解凍 本生ぐろ唐身(日本、刺身)100g 398円	● 流通・解凍 南まぐろ唐身(日本、刺身)100g 298円	● 流通・解凍 本まぐろ中トロ(日本、刺身)100g 410円
● 流通・解凍 南まぐろトロ(日本、本肉、刺身)100g 980円	● 流通・解凍 本生ぐろ唐身(日本、刺身)100g 648円	● 流通・解凍 本生ぐろ唐身(日本、刺身)100g 550円	● 流通・解凍 本生ぐろ唐身(日本、刺身)100g 398円	● 流通・解凍 本生ぐろ唐身(日本、刺身)100g 298円	● 流通・解凍 本まぐろ唐身(日本、刺身)100g 410円
● 流通・解凍 ポイルタラバ(タラバガニ)1kg 7,500円	● 流通・解凍 ポイルタラバ(タラバガニ)1kg 5,500円	● 流通・解凍 ポイルタラバ(タラバガニ)1kg 4,980円	● 流通・解凍 ポイルズブイ(カツオのヅブイ)1kg 3,500円	● 流通・解凍 イクラ(ヒラメ)35.1kg 4,980円	● 流通・解凍 天然エビ(15.5cm)1kg 6,480円
● 流通・解凍 ポイルタラバ(タラバガニ)1kg 6,480円	● 流通・解凍 ポイルタラバ(タラバガニ)1kg 5,000円	● 流通・解凍 ポイルズブイ(カツオのヅブイ)1kg 4,500円	● 流通・解凍 イクラ(ヒラメ)35.1kg 3,000円	● 流通・解凍 イクラ(200g) 1,850円	● 流通・解凍 天然エビ(15.5cm)1kg 3,980円
● 流通・解凍 ポイルタラバ(タラバガニ)1kg 5,000円	● 流通・解凍 ポイルズブイ(カツオのヅブイ)1kg 4,500円	● 流通・解凍 ホテドチ柱(松葉)35.1kg 5,000円	● 流通・解凊 甘えび(35.1kg) 3,000円	● 流通・解凊 イクラ(500g) 2,000円	● 流通・解凊 天然エビ(15.5cm)1kg 4,980円
● 流通・解凊 ポイルタラバ(タラバガニ)1kg 4,980円	● 流通・解凊 イクラ(500g) 2,000円	● 流通・解凊 天然エビ(15.5cm)1kg 4,980円	● 流通・解凊 甘えび(35.1kg) 2,000円	● 流通・解凊 イクラ(100g) 1,100円	● 流通・解凊 天然エビ(15.5cm)1kg 4,980円

その他にも各種取り揃え大奉仕!  
寿司種・おせち材料も  
多数ご用意しております。  
格安ご奉仕につき  
売り切れ  
ご容赦!

福一焼津  
流通センター

営業時間 / 5:00~17:00

☎ 054-628-2913

小売・テナント 福一焼津ピアゴ店

営業時間 / 9:00~21:00

☎ 054-621-0885

レストラン 海鮮食家福一丸

静岡市葵区南町1丁目18-15 営業時間 / ランチ11:00~14:00  
ディナー17:00~20:30

☎ 054-274-2910

巨匠西宮 週船漁港福一丸

静岡市葵区植木1026番地 (MARK IS SHIZUOKA 3階)  
営業時間 / 11:00~22:00

☎ 054-655-2910

寿司・弁当門出 第八十三福一丸 静岡羽鳥店

静岡市葵区羽鳥377番1号 営業時間 / 11:00~19:00

☎ 054-340-0961

年末恒例  
大晦日31日まで連日!

福一  
静岡昭府店

営業時間 / 7:00~18:00

☎ 054-273-2913

### 【企画意図】

お客様のために、社員一丸となって品質、美味しさ、価格に挑戦している福一漁業株式会社。その企業姿勢を「ONE TEAM」で表現しています。ビジュアルは、同社がこだわり続けている南まぐろを掲げ、年末恒例の鮮魚まつりに向けて社員全員の熱い想いが集まっていく一体感を目指しました。