

«Каждый день – рыбный!»

«Супер Лента» - динамично развивающийся продуктовый и FMCG-ритейлер

400+ супермаркетов в России

- Центр – 173
- Северо-Запад – 114
- Сибирь - 52
- Урал - 58
- ПФО – 2
- ЮФО - 2
- Доставка и самовывоз

В активных планах – дальнейшее развитие и открытие новых магазинов

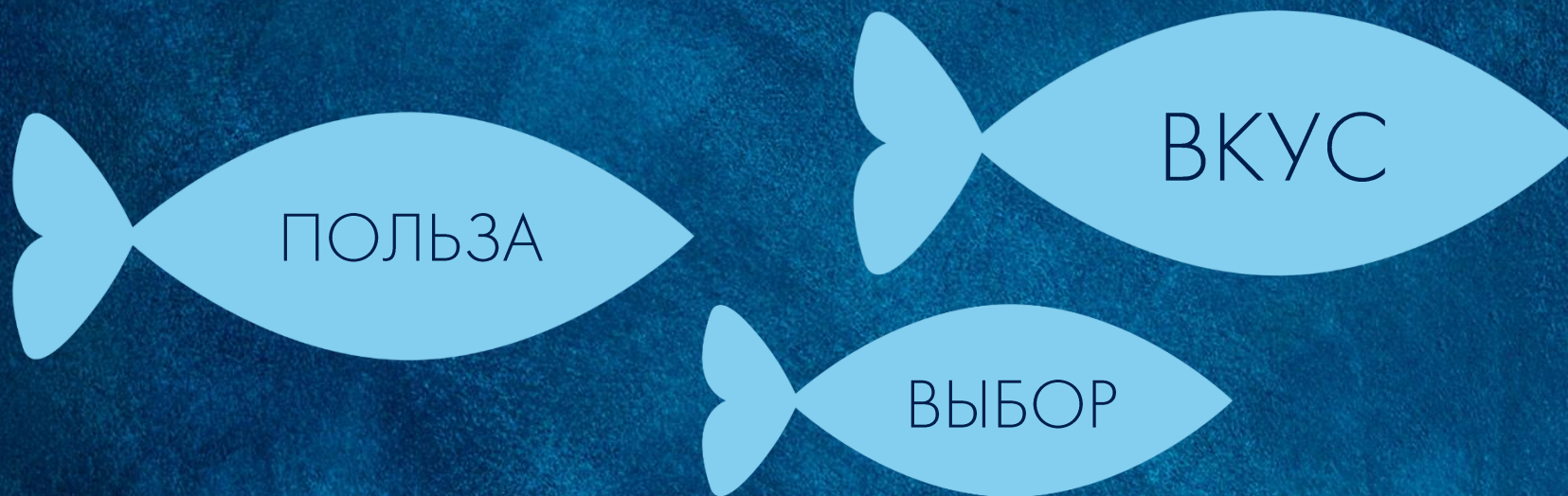


«Супер Лента» – супермаркеты, которые выбирают и любят покупатели!



Каждый день — рыбный

суперолента



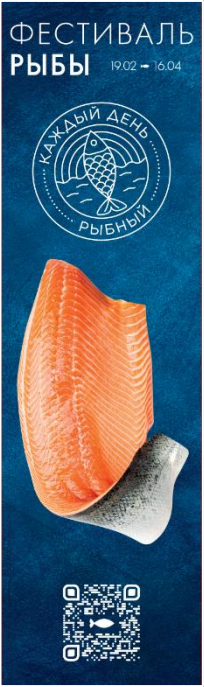
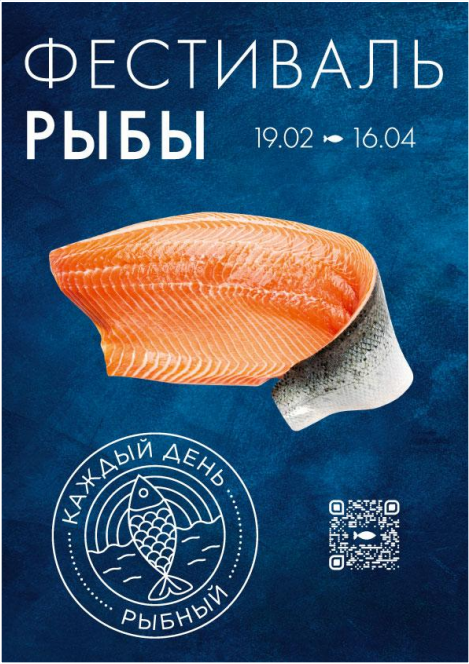
Слоган «Каждый день – рыбный!» удачен по нескольким причинам:

1. Игра слов делает его лёгким для запоминания и вызывает улыбку
2. Он побуждает включать рыбу в ежедневное меню как простой и полезный выбор для здоровья
3. Намекает на разнообразие рыбных блюд и атмосферу праздника, которую дарит фестиваль

Инстор оформление

суперлента

«Каждый день рыбный»	
Период фестиваль	19.02.2026 — 16.04.2026
География	Все ТК Супер Лента (380+ ТК) + доставка
Форматы	Фестиваль: А1, подвесной мобайл, напольный стикер, стикер для ХО, шелфбаннер, шелфтокер, полочные вставки, Х-баннер, рыбная лопатка



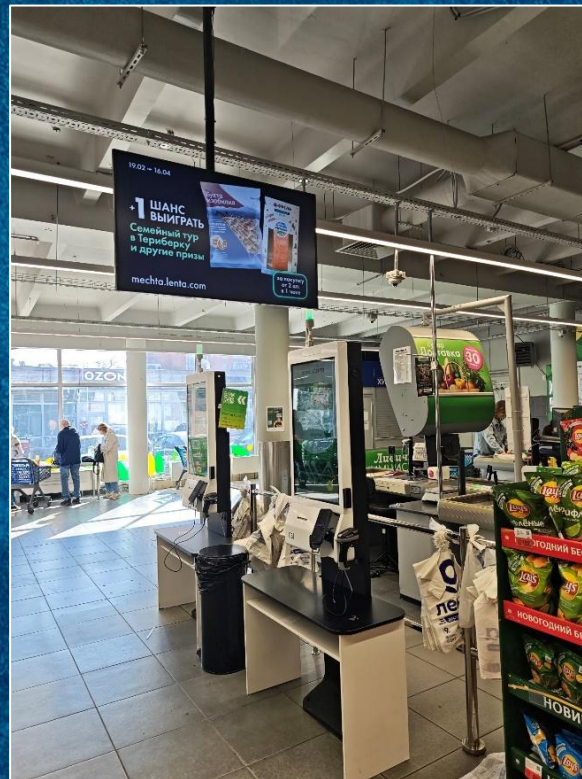
Оформление торгового зала

суперолента



Оформление торгового зала

суперолента



Оформление торгового зала

суперолента



ФЕСТИВАЛЬ
РЫБЫ
19.02 → 16.04

КАЖДАЯ ДЕНЬ
РЫБНЫЙ

Секрет ресторанной рыбы в **МАСЛЕ**:
оливковое — дарит благородную горчинку, виноградное и масло авокадо сохранит сочность. Капля, которая меняет всё.

ФЕСТИВАЛЬ
РЫБЫ
19.02 → 16.04

КАЖДАЯ ДЕНЬ
РЫБНЫЙ

КРУПЫ — правильная основа для рыбного шедевра. Кус-кус впитает сливочный соус, дикий рис подчеркнет благородство форели, а булгур добавит текстуры.

ФЕСТИВАЛЬ
РЫБЫ
19.02 → 16.04

КАЖДАЯ ДЕНЬ
РЫБНЫЙ

Запеченная рыба так и просит компанию. Томаты черри, цукини или сладкий перец — **ОВОЩИ** делают вашу рыбу сочной!

ФЕСТИВАЛЬ
РЫБЫ
19.02 → 16.04

КАЖДАЯ ДЕНЬ
РЫБНЫЙ

РОЗОВОЕ ВИНО — это поцелуй солнца. Его ягодные ноты идеально оттеняют сладость морепродуктов, создавая идеальный нежный вкус.

ФЕСТИВАЛЬ
РЫБЫ
19.02 → 16.04

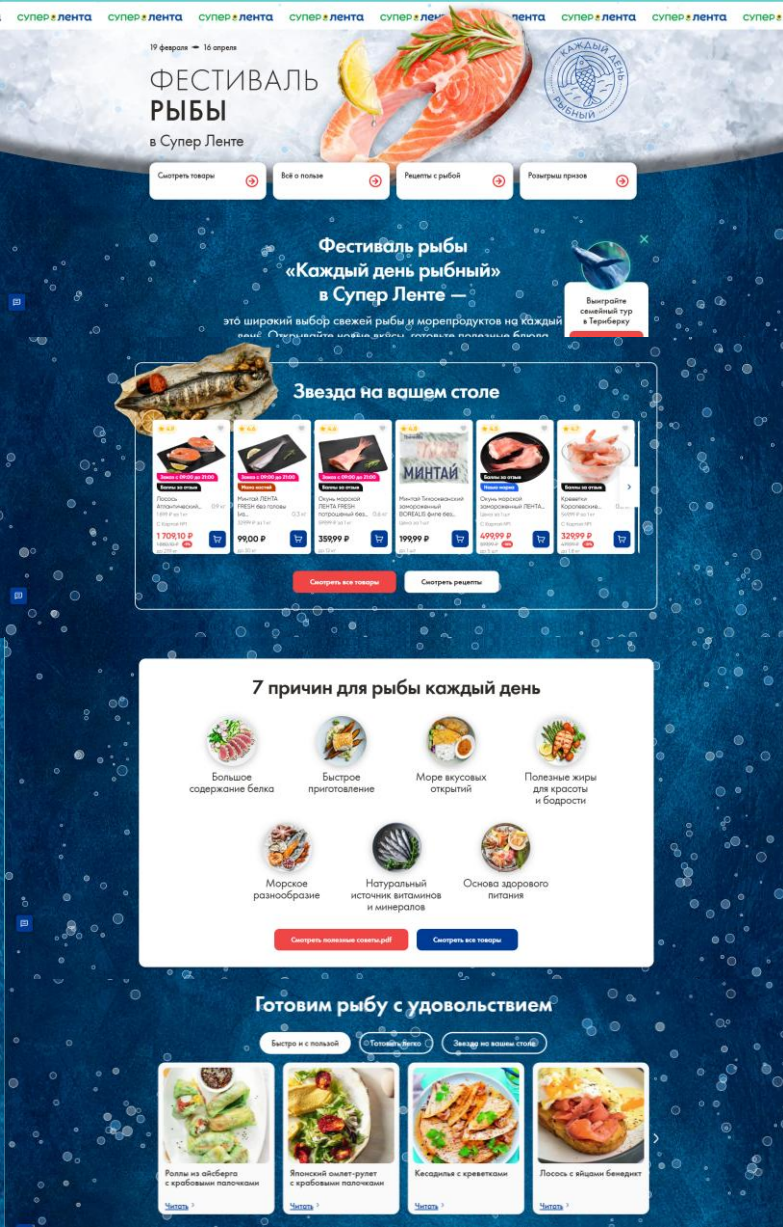
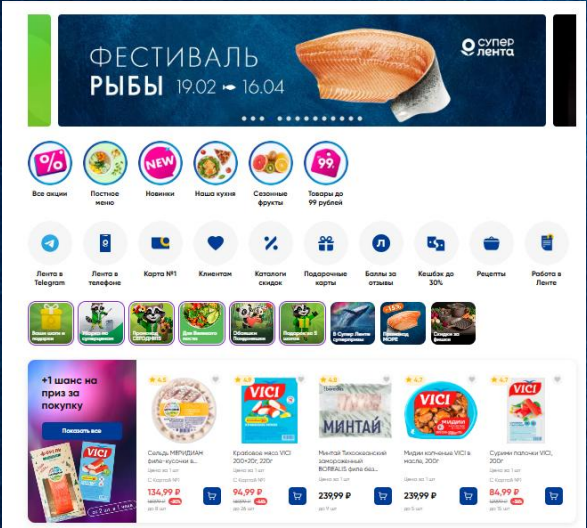
КАЖДАЯ ДЕНЬ
РЫБНЫЙ

Жирная скумбрия и **ЛИМОН** — любовь с первой вилки. Цитрус не перебивает, а окрыляет рыбу, убирая лишнее и оставляя чистый вкус моря.

Лендинг и баннеры на lenta.com и в МП суперолента



Посещение лендинга https://lenta.com/landings/fishfest/	
Период	19.02-16.04
Посетители	252 486
Посещения	374 096



ВИДЫ

РЫБА БЕЛАЯ




Все о рыбе здесь

 ТРЕСКА Ккал:82 Б:17 Ж:0,6 У:0 +++	 СКУМБРИЯ Ккал:205 Б:18,6 Ж:13,89 У:0 +++
 ТУНЕЦ Ккал:144 Б:23,3 Ж:4,9 У:0 +++	 СЕЛЬДЬ Ккал:161 Б:16,3 Ж:10,7 У:0 +++
 ТИЛАПИЯ Ккал:96 Б:20 Ж:2 У:0 +++	 ХЕК Ккал:86 Б:16,6 Ж:2,2 У:0 +++
 МИНТАЙ Ккал:72 Б:15,9 Ж:0,9 У:0 +++	 ОСЕТР Ккал:163 Б:16,4 Ж:10,9 У:0 +++

Костистость рыбы

КБЖУ указано из расчета на 100 граммов

СОВЕТЫ

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ




Интересные факты

ВЫБОР И ХРАНЕНИЕ
Приобретайте рыбу с прозрачными глазами, упругой кожей и нейтральным запахом. Храните при 0–2 °С не дольше 1–2 суток или замораживайте.

ПРАВИЛЬНОЕ ЗАМОРАЖИВАНИЕ
Перенесите из морозилки в холодильный шкаф за 8–12 часов. Быстрый нагрев (микроволновка, горячая вода) ухудшает текстуру.

ЧИСТОТА РАБОЧЕЙ ЗОНЫ
До и после разделки мойте доску, нож и руки теплой водой с моющим средством, чтобы избежать бактерий и запахов.

УДАЛЕНИЕ ЧЕШУИ
Держите рыбу за хвост мокрой тканью, скребите ножом или специальным инструментом от хвоста к голове, затем промойте.

ПОТРОШЕНИЕ И ВЫПОТРОШЕНИЕ
Разрежьте брюхо от анального отверстия до жабер, аккуратно удалите внутренности, промойте полость холодной водой.

ФИЛЕ БЕЗ КОСТЕЙ
Используйте гибкий острый нож: аккуратно ведите вдоль хребта и ребер, снимайте филе ровным слоем, не оставляя мелких косточек.

УСТРАНЕНИЕ РЫБНОГО ЗАПАХА
Замочите филе на 10–15 минут в молоке, подкисленной воде (лимон, уксус) или соевом растворе, затем промойте и обсушите.

ОБСУШКА
Перед термической обработкой промокните рыбу бумажным полотенцем: сухая поверхность лучше схватится корочкой и сохранит соки.

МАРИНОВАНИЕ И ПРИПРАВЫ
Легкая маринадная смесь из масла, лимона, трав и специй – максимум 20–30 минут. Дольше – мясо станет «резиновым».

ПРАВИЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Жарьте / запекайте на предварительно разогретой сковороде или в духовке: тонкое филе 2–4 мин с каждой стороны, крупные стейки – до 10 мин в духовке при 180 °С.

ИДЕАЛЬНЫЕ ДУЭТЫ

ЛУЧШИЕ СОЧЕТАНИЯ




Рецепты здесь

КРАСНАЯ РЫБА

АВОКАДО + СОЕВЫЙ СОУС
смелый вкус и нежная жирность.

КРЕМ-СЫР + УКРОП
классический дуэт для тартар и брускетт.

СВЁКЛА + КОЗИЙ СЫР
яркий контраст сладости и пикантности.

КИНОА + ШПИНАТ
питательный «боул» с зелеными нотами.

МАНГО + ЧИЛИ
тропический сладко-острый саундтрек.

БЕЛАЯ РЫБА

ЛИМОН + СВЕЖАЯ ПЕТРУШКА
классика, подчеркивает нежность филе.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ + ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК
легкий гарнир с хрустом.

СПАРЖА + СЛИВОЧНОЕ МАСЛО
деликатный овощной акцент.

АВОКАДО + ТОМАТЫ ЧЕРРИ
нежная кремовая текстура и свежесть.

КОКОСОВОЕ МОЛОКО + ИМБИРЬ
легкий азиатский штрих.

Рекламная кампания в интернете

суперолента

Период	19.02.2026-04.03.2026 19.03.2026-01.04.2026
Площадки	VK, Яндекс
Охваты	В среднем 1 РК: Показы - 25 млн Клики - 260 000 Итого за фестиваль: Показы - 50 млн Клики - 520 000

- Всего покупателей рыбы во время фестиваля **+31%**
- Новые покупатели, кто месяц до фестиваля не покупали рыбу **+32%**
- Доля покупателей рыбы от общего кол-ва чеков увеличилась на **1,65%**

суперолента

ФЕСТИВАЛЬ РЫБЫ

суперолента

19.02 → 04.03

23%

499⁹⁹₽

Окунь морской
потрошенный, без головы, вес., 1 кг

Больше товаров

суперолента

19.02 → 04.03

15%

1699₽

Лосось атлантический
стейк, весовой, 1 кг

Больше товаров

суперолента

19.02 → 04.03

23%

999⁹⁹₽

Дорадо
неразделанная, вес., 1 кг

Больше товаров

суперолента

19.02 → 16.04

Выиграйте семейный тур в Териберку

Главный приз

Участвовать

суперолента

19.02 → 16.04

1 Покупайте на сумму от 1 000 ₽* в 1 чеке, включая любую рыбную продукцию

2 Регистрируйтесь на сайте mechta.lenta.com

*Без учета табака, подарочных карт, карт лояльности, лотерейных билетов.

суперолента

19.03 → 01.04

33%

529⁹⁹₽

Креветки королевские
в панцире, с головой, весовые, 1 кг

Больше товаров

суперолента

19.03 → 01.04

22%

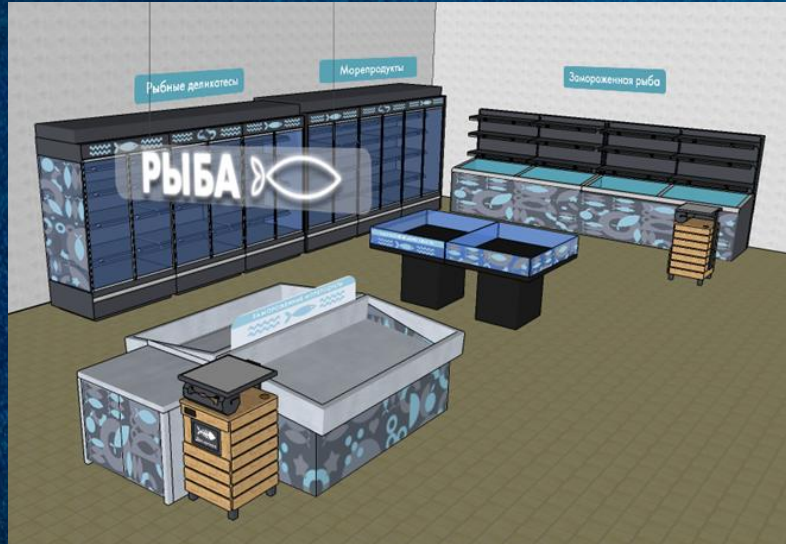
219⁹⁹₽

Пангасиус ЛЕНТА
филе, 500 г

Больше товаров

Рыбное пространство

суперолента



**Спасибо
за внимание!**

