

漁港とのネットワークを活かした珍魚で作る“真の地魚”商品開発

株式会社食一

！ プランの背景 獲れたて新鮮な地魚が届く産地直送サービス

- 全国100ヶ所以上の漁港・漁師とface to faceの信頼関係を構築し、水揚げされたばかりの地魚を産地直送で全国1000店舗以上の飲食店などに届けるサービスを展開している。
- 全国の漁港・産地には、漁獲量が少ない、見た目が悪いなどの理由であまり流通せず、地元の漁師だけが食べているという旨い魚がたくさんある。その市場価値に注目し、“漁師魚の特産品”としてブランド育成していく。



！ プランの知恵 珍魚や希少な魚を最高に美味しい加工品にしてブランド展開

- 漁港近くにある各地の加工場と連携しながら、マンボウの塩干や味噌漬、ヌタウナギの南蛮漬など、地元漁師の食べ方や自分たちがお勧めしたい調味加工を施し、鮮魚の卸先である飲食店を通じて販売を行う。
- 飲食店のノベルティやお土産品として扱ってもらうことで、その店の常連さんの舌を通してその魅力を広く発信し、地魚ファンを増やしていく。
- お客様である飲食店については、店の独自色を打ち出すことで売上向上に貢献。仕入先である漁港については、今まで見向きもされなかった魚の市場価値を高めることにより、地域の水産業の活性につながっていくことが期待される。



！ 私たちのチャレンジ 地域の水産業が抱える課題解決に向けて第一歩

- 話題性のある地魚を提供することで、魚好きのツウだけでなく、魚をあまり食べないという消費者にも魅力をアピール。
- 漁師の高齢化・後継者不足など様々な課題の解決に向け、これからも地元の水産事業者等に寄り添った活動を展開していく。



会社概要

代表者 田中 淳士
所在地 京都市下京区大宮通高辻下ル高辻大宮町121 カンメン2ビル4階
事業概要 海産物卸、加工品製造
電話番号 075-821-1900
U R L <http://www.shokuichi.jp/>