

株式会社鮑屋

○現在実施している又は今後実施予定の取組

当社は、神奈川県小田原市で産地仲買・仲卸/卸売事業を営んでおります。天正 15 (1587) 年の創業以降、小田原市場を拠点とし、鮮魚・冷凍・塩干・加工品と水産物を中心に量販店、飲食店、ホテル、土産物店等への卸売を主軸に行っております。関連会社には、鮑煮貝、塩辛、つくだ煮などの水産加工品を製造・販売する(株)アバロンフーズ、外食・小売事業を行う(株)エンイートがございます。それぞれの分野が各自、進化・成長し3本の柱となり、さらに、この柱を枝が広がり、新たな挑戦へとつなげていきたいと考えております。

グループ会社で製造している自社商品、「ごはんの一番のり」や「小田原で獲れた鯖のオイル漬」は農林水産大臣賞を、アオリイカを使った「王様の塩辛」や見た目も迫力ある「金目鯛姿煮」は水産庁長官賞を受賞しています。



当社は、「全ての美味しいを創造しよう」を使命と位置づけ、漁師や生産者から消費者まで、関わる人すべての人の想いを汲み、食を通じた未来を一緒に考え、食のプロとして提案したいと考えております。

テクノロジーの進化、SDGS に代表されるような価値観の変化、変わりゆく私達を取り巻く社会環境に対応しながら、魚屋として、多くの方においしい水産物を食べ続けていただくことができるよう取り組んでいく必要があると考えており、これは、「さかなの日」のコンセプト「さかなの日×サステナ」に合致するものです。

このため、当社から魚を納品している顧客に対し、毎月3日から7日の「さかなの日」のご紹介をするとともに、ポスターの配布・掲示をお願いします。また、量販店などでのイベント企画を提案してまいります。