

株式会社魚國商店

○現在実施している又は今後実施予定の取組

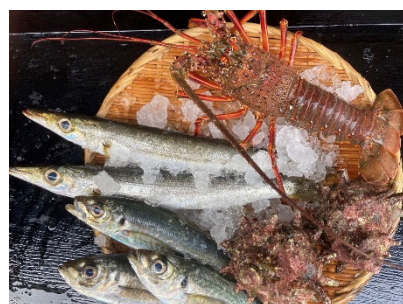
当社は、明治44年、神奈川県小田原市にて鮮魚店を創業し、現在は、卸売業、鮮魚店、料理店を営んでいます。

毎朝、小田原魚市場に出向き、社長自ら仕入れを行っています。小田原魚市場に水揚げされる、鮮度も種類の豊富さも抜群の朝どれの魚の中から、毎朝、厳選・吟味し、魚屋と料理店で提供しています。



魚屋では、女性店長が、市場のセリにも参加して目利きしたオススメの魚の食べ方を丁寧にお伝えし、お客様のご要望に応じて三枚おろしや柵にさばきます。また、自家製の「地魚南蛮漬け」や「地魚煮付け」、カツオの薫焼きといったお惣菜の販売のほか、「地魚ハンバーガー」など、新しい食べ方の提案も行っています。

特に、小田原産のアジ、イサキ、イナダ等を使った「地魚南蛮漬け」はお客様に好評で、令和4年に小田原市で開催された「あじ・地魚まつり」においても、魚料理の人気投票企画「地魚ー1グランプリ」でグランプリを受賞しました。



近年、小田原魚市場に水揚げされる魚も、温暖化の影響で刻々と変化しています。その変化に合わせ、お客様に新鮮で美味しい魚を、よりおいしい形で届けていきたいと考えています。

「さかなの日」の取組に賛同するとともに、「さかなの日」の認知度向上のため、魚屋の店頭や直営の飲食店にてポスター掲示を行います。

また、取引先の飲食店等に「さかなの日」のご紹介を行うとともに、カードを置いてもらうよう依頼を行います。