魚鶴商店

〇現在実施している又は今後実施予定の取組

弊社は、神奈川県小田原市で鮮魚店を営んでおります。毎朝、小田原魚市場に仕入れを行っています。小田原魚市場では、さっきまで生きていた鮮度抜群の朝どれの地魚が水揚げされます。小田原魚市場には魚屋も多く集まるので、魚屋同士、切磋琢磨しながら、明るく、楽しく、魚屋業界を盛り上げたいと考えています。

店舗では、地魚をメインとしたお造りのほか、自家製イカの塩辛、天日干しの干物、白身魚のマリネなどのお総菜も提供しています。

最近では魚屋に入りづらいという若いお客様も多いので、お店に入りやすい雰囲気づくりを心掛けています。いつも元気いっぱい、笑顔いっぱい、夫婦でがんばっています。

近年、海が近い小田原でも魚離れが起きているので、小田原市役所とも連携し、子ども食堂での食育活動も行っています。令和６年４月には、豊漁で話題になった10 kg級のブリをふるまいました。子どもたちは大喜び。これを機に、地域の子どもたち、親御さんも魚屋に来てくれる機会、魚を食べる機会が増えたらうれしいです。

今後も「さかなの日」に合わせ、さかなのファンを増やすように、さかなの消費拡大に取り組んでまいります。