

# 有限会社 小木曽商店

【魚のおいしさと地域の魅力を伝え、食卓に小さな幸せを】

小木曽商店は、明治 33 年創業の干物専門店として、静岡県下田市を拠点に、水産加工品の製造・販売を行っています。

「おいしく安全な食材を提供し、人々に小さな幸せを感じていただくこと」を大切に、真あじや旬の魚、地元・下田の金目鯛などの水産物を、一枚一枚丁寧に干物へと仕上げ、店頭やオンラインショップを通じて魚のおいしさをお届けしています。

近年、魚を食べる機会が減少する中、商品を販売するだけでなく、「魚を知ること」「海や産地に興味を持つこと」も、魚食の機会を増やし、水産物の消費拡大につながると考えています。

そのため、店頭での商品紹介に加え、SNS での情報発信にも力を入れています。Instagram 等では、干物のおいしさや調理方法、魚ごとの特徴を紹介するとともに、下田の海や漁港、季節の風景など、魚を育む地域の魅力も発信しています。

また、地元・下田の「黒船祭」や、自由が丘支店での「自由が丘女神まつり」をはじめ、地域のイベントや各地の催事にも積極的に参加しています。普段店舗をご利用いただく機会の少ない方にも、干物や水産加工品を知り、手に取っていただくきっかけづくりに取り組んでいます。

さらに、小学生・中学生・高校生を対象とした「干物開き体験」も実施しています。実際に魚に触れ、自ら魚を開き、干物ができるまでの工程を体験していただくことで、魚や水産加工への関心を高めるとともに、魚食文化を次の世代へ伝える機会づくりに取り組んでいます。

今後も、明治 33 年の創業以来培ってきた干物づくりの技術を大切にしながら、おいしく安全な水産加工品をお届けするとともに、魚や海、産地の魅力を広く発信してまいります。

「さかなの日」の取組にも賛同し、魚を選び、食べる楽しさやおいしさを伝えながら、水産物の消費拡大、魚食文化の継承、水産物の持続的な利用、そして地域の魅力発信に取り組んでまいります。

Instagram：

本店（伊豆下田） [https://www.instagram.com/ogiso\\_himono](https://www.instagram.com/ogiso_himono)

自由が丘店 [https://www.instagram.com/ogiso\\_jiyugaoka](https://www.instagram.com/ogiso_jiyugaoka)

オンラインショップ：<https://www.ogiso-himono.shop/>