

～魚市場とまちの魚屋さんによる新しい地魚商品の供給～
静岡市水産物商業協同組合（静岡県静岡市）

背景・課題

静岡市中央卸売市場の水産物取扱量は25年間でおよそ半減、組合員においても大半を占める約200社の小売業者は、高齢化等による転廃業が進み、市場の売り上げも大きく減少している。

水産物小売業者の組合として、現代消費者のニーズにマッチした水産物の加工・流通体制の構築が急務である。

取組のポイント

当組合と、地元漁業者の漁獲物を集荷している魚市静岡岡魚市(株)は、2019年4月に共同出資会社を設立。

加工場を運営するにあたり、低利用・未利用となっている地元産水産物を活用した加工品を開発して、組合直営店等での対面販売による販売促進を展開。

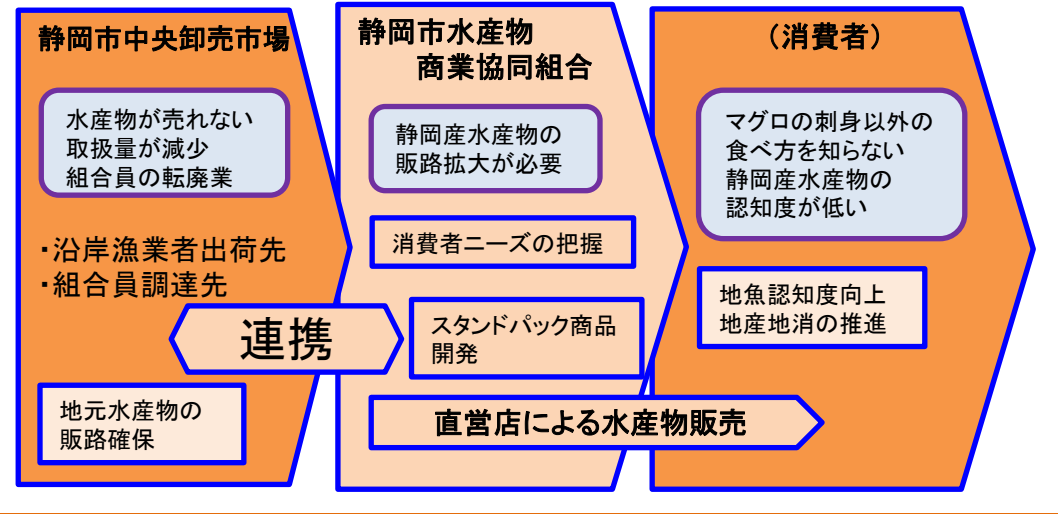
- ・新商品製造販売企画のための市場調査
- ・地元消費者の魚食実態調査
- ・商品販促パンフレットの作成、配布
- ・新商品の加工販売

取組の成果

- ・地元消費者への積極的なPR及び自社直営店による販売促進により、商品製造量が約3倍に増加。
- ・地元消費者へのアンケート結果等をもとに、スタンドパック包装のマグロ加熱調理品（低利用部位による煮物類）を開発。他の水産物によるシリーズ化を予定。
- ・組合員数の減少は、後継者問題による廃業。
- ・静岡駅近くに立地した自社直営飲食店でランチ及びディナーが共に好評。

プロジェクトフロー

まちの魚屋さんと魚市場の取扱いを維持しないと、地元漁業者がいなくなってしまう。



直営店による水産物の販売促進

マグロ煮物の新商品



パワポ作成年月
 (令和2年3月現在)