

～漁業者と飲食店をつなぐ活魚加工事業～
株式会社ふいっしゅいんてりあ（東京都東村山市）

背景・課題

漁業生産者は、漁模様や天候、相場の影響を受けて収入が不安定である。一方、魚介類を扱う飲食店では、人手不足から手間のかかる魚料理メニューを外す店が増え、料理の魅力低減や他店との差別化を図ることができない等の理由から、売上が減少し、閉店する店も増えている。

取組のポイント

活魚問屋として、多品種・小ロットの水産加工品を製造し、人手の少ない飲食店でも高鮮度の魚料理メニューを展開しやすい供給体制を構築する。

- ・ドレス、フィレ、切り身、スライス等を衛生的に加工するための機器、資材を導入し、飲食店のニーズに応じた魚種・数量で商品を製造する。
- ・冷蔵庫及び製氷庫を導入し、製造した製品等を、飲食店からの注文に応じて供給する。

取組の成果

- ・自社取扱量増加に伴い、生産者からの仕入数量及び金額が増加、産地生産者の魚価経営安定に寄与。
- ・活魚を使った高次加工商品サンプルを、近隣飲食店等に提供、引き合いが増加。
- ・外食産業チェーンや個人経営飲食店等に営業を実施。2020年3月現在、新規販売先として約20店舗に定期的に納入。
- ・大手企業からの注文に対応できるよう、加工フローや人員配置について整備中。

プロジェクトフロー

人手不足で、手間のかかる魚介類を取り扱う飲食店が減少している。

国内の漁業生産者

漁模様・天候等の影響で収入が不安定。

- ・市場出荷や大卸へ販売
- ・各企業との直接取引

株式会社ふいっしゅいんてりあ

生産者の魚価向上
飲食店のメニュー改善に
寄与したい。

加工機器導入で、
活魚等の加工品製造

飲食店のニーズに
応じた加工品製造

飲食店

他店と差別化できる魚
料理メニューが欲しい。

大手外食チェーン

首都圏の個人飲食店

高鮮度の高次加工品

スキナー



刺身スライサー



マダイのフィレ商品

