

株式会社魚正

富山県富山市



店舗概要

創業年 1981年(昭和56)
売場面積 63.0㎡(19.1坪)
従業員 5.0人
営業時間 10:30~18:00
定休日 日・水・祝日

商品構成

・鮮魚 100.0%

経営方針

- ・魚をこよなく愛し、人に愛され信頼される会社。
- ・水産物の販売を通じて、地域貢献と社会貢献に努める。
- ・地産地消による差別化戦略。

富山湾の旬のおさかな情報をネットで配信して集客

〔量販店等が手を出しにくい富山湾の珍しい魚を集めて販売〕

昭和15年(1940年)富山市大田口で初代・旭井 正が「魚正」を創業。戦時中に店が焼失したため、戦後に総曲輪3丁目で商売を再開。昭和56年(1981年)4月株式会社魚正に法人化。平成17年(2005年)7月総曲輪地区の再開発に伴い、現在の新根塚町へ移転した。創業80年、代々引き継いできた目利きの知恵を活かして「おいしい魚」を提供している。魚津・新湊・四方・氷見を巡り、県内の各漁港から鮮度の良い魚を毎日仕入れている。量販店等ではなかなかお目にかかれないような高級魚なども取り扱う。「養殖」は使用しない。身の締まり、コクのある旨味が特徴の「天然」にこだわっているのも当店の特徴である。

「天然のいけす」と称されている富山湾で漁獲される鮮魚を扱うことで差別化を図っているが、活魚の水槽を店の出入りに置くことによって、鮮度の良さをお客様に魅せようとしている。魅せるだけでなく対面販売も当店の魅力のひとつである。お客様と会話しながらお客様の好みや興味を理解し、お客様に合った商品を紹介するのが当店流である。このために従業員とも会話をし、自ら健康管理することを促している。

[インターネットを活用した情報発信で当店のファンを拡大]

いわゆる繁華街では無い立地条件のため、お客様に来ていただくのを待っているだけでは店を維持することはできない。特にこれからの世代のお客様を意識して、若者に興味を持ってもらうためにインターネットをフル活用している。

ホームページではお店の姿勢や品揃えの考え方を説明し、今日の仕入等の最新情報などはブログに記述しており、過去を遡って内容を確認することができる。ブログとほぼ同じ内容をフェイスブックとツイッターにも投稿している。インスタグラムでは写真だけであるが、商品情報を積極的に流している。フォロワーも増えており、集客に貢献している。

ネット上にはそれほど多くのコメントは書き込まれていないが、来店したお客様との会話の切っ掛けとなっており、「旬の魚がわかりやすい」「今どんな魚が売られているのかが分かる」等、お客様の声を直接伺うことができている。ホームページでは全国発送できる商品も紹介している。問合せフォームに記入していただき、メールで回答するスタイルである。飲食店様用フォームもあり、ホームページは当店の営業窓口となっている。

[富山県らしい加工品を自家製造して組み合わせ販売]

鮮魚だけでなく自家製惣菜にも力を入れている。富山県の代表的加工品であるサス(カジキ)の昆布メは一人前パックから定番で販売している。イカ・鯛・平目の昆布メは時価での販売となる。バイ貝のうま煮も人気の自家製惣菜である。煮魚、焼魚も注文に応じて販売している。季節商品としては「白エビ食べ比べセット」の加工販売も行っている。この食べ比べセットは白エビのお刺身・白エビの昆布メ・白エビの唐揚げが入っており、まさに「白エビ三昧」を楽しんでいただける商品である。お中元やお歳暮の季節は、ギフトの相談にも応えている。仕入商品ではあるが富山県の産品として有名な「ます寿司」や「昆布巻きの蒲鉾」「イカの黒作り」に当店の商品である白エビの刺身や唐揚げ、バイ貝のうま煮等を組み合わせている。販売金額も高くなるので、当店の収益性向上に役立っている。ホームページで紹介されている商品の他にも季節のギフト商品は用意されており、フェイスブックとツイッターでその都度紹介を行っている。



納品時の発泡スチロールケースとガラス板を利用した陳列ケースで商品をレイアウト。



ブログで小まめに情報発信