

# 株式会社サスエ前田魚店

静岡県焼津市

<http://sasue-maeda.com/>



## 店舗概要

創業年 1972年(昭和47年)  
 売場面積 150.2㎡(45.5坪)  
 従業員 25.8人  
 営業時間 9:00~18:00  
 定休日 第2・4水曜日、日曜日

## 商品構成

・水産物 100.0%

## 経営方針

- ・お客様に買って食べていただくために「魚の目利き・捌き技術」を納得していただける店作りを常に心がけている。
- ・魚に対する豊富な知識で安心できる確かな魚を提供すること。

## 「魚はやっぱりサスエだね」と言われる魚・サービスを提供

魚の町「焼津」ならではの豊富な品揃えに目利きと技術が加わり海外からも評価

地元「焼津」で創業60年を越えた老舗の魚屋である。創業当時から海に近い「本町店」で地元のお客様を大切に、威勢の良い接客を行ってきた。時代が平成に変わった時に業務を拡大させるために2店舗目となる「西小川店」をオープンさせた。

当店の目利きと捌きの技術は一流飲食店からも評価を得ており、東京から仕入に通う店主や調理人も多くいる程である。抜群の目利きと魚に対する愛情によって地元の漁師からも厚い信頼が寄せられている。静岡の食の魅力を発信している「しずおかコンシェルジュ」からも「凄い!」との評価を得ているのが鮮度保持技術である。神経抜きや当店オリジナルの「脱水締め」は専門家をも唸らせている。平成27年10月に開催された第4回「全日本・食サミット」では講師も務めている。魚を仕立てる技術を学ぶためにオランダからシェフのツアーが当店を訪れている。また、平成27年は夏にスペインより Asador Etxebarri のシェフ達、春に IDENTITA GOLOSE で知り合った Innocenti Evasioni のシェフがイタリアからご来店している。

### お客様を満足させる捌き技術とオリジナル商品

当店では魚の町「焼津」ならではの豊富な刺身をはじめ、旬の切身物、冷凍商品、自家製の天日干し干物、天然鮪のブロック、柵など豊富な商品を取り揃えている。これらに加え、新店舗で始めた「こだわりの日替わりどんぶり」も好評である。

静岡市中央卸売市場と焼津魚市場が仕入の中心であるが、異業種交流等でご縁ができたそれ以外の魚市場での仕入れも行っている。セリや浜値での仕入であるため毎日売値が異なるが、当店でなければ買えない魚が日々入荷する。それらをその日のおすすめや初物等であることを説明し、お客様との会話を第一優先とする対面で販売している。その日に入荷した魚を使って毎日提供しているのがこだわりの日替わりどんぶりである。店内には「サスエ名物 こだわりのどんぶり」コーナーが設けられている。

当店オリジナル商品として、先代から続いているのが自家製干物である。先代がたくさんの失敗を繰り返してやっとたどり着いた『味』は多くのお客様から高い評価を得ている。先代の味を更に開花させたのが取締役の前田尚毅である。感動を与える味に仕上がっている。

### 数多くのメディアに登場する「焼津の顔」

当店の評価は自ら発信しているフェイスブックで広がるだけでなく、広くメディアにも取り上げられている。2017年4月にはSBSテレビの「静岡発そこ知り」で「焼津が世界に誇る魚屋さん『サスエ前田魚店』」として紹介されている。雑誌「RICE」では「すごい魚屋のおいしい魚」として記事になっている。NHK日曜日朝7時の『おはよう日本 日曜特集』の中でも紹介され、更に英語に翻訳されてNHK WORLDで世界に放送された。放送されたことが地元の新聞にも記事として紹介されている。焼津市水産振興会が海外市場向けに作成したカタログにも当店は掲載されており、焼津市民が自慢する焼津の顔となっている。



先代が創りあげたサスエの干物。  
最後の継承者として更に開花。



広々とした西小川店の店内。買い物客は自由に歩いて商品を見ることができる。