

株式会社 IMATO



[創業年] 2018年(平成30年)
 [売場面積] 13.7㎡(4.2坪)
 [事業従事者数] 2.9人
 [営業時間] 10:00~16:00
 [定休日] 不定休

[商品構成]

・IMATOのひもの	44.0%
・かにぼし	5.0%
・鮮魚販売	50.0%
・観光船	1.0%

[店舗所在地] 富山県射水市本町 3-1-6
 [URL・SNS] <https://shop.imato.jp/>

[経営理念]

【社是】私たちは、お客様が喜ぶ商品、お店（地域）作りを目指し続ける企業でありたい。

【モットー】”ありそうでなかった”を実現する。
 水産物を”より安心に””より身近に”感じていただくために

富山湾をはじめ「越の干物」を加工・販売

[お店の概要]

富山県射水市にある干物加工販売店。現代表は、もともと漁師だが、地元の主婦向けの料理教室を開いた際に、手間がからず、日持ちがして、子供が安心して食べられる水産物という声があったことから、平成30（2018）年に干物製造加工を始めた。翌、令和1（2019）年に古民家を改装した店舗を開店させた。

場所は、新富山港につながる運河・内川沿いにある。運河沿いに漁船が並ぶ懐かしい風景が残る内川は、「日本のベニス」と言われ、北陸新幹線開業後の富山県の観光名所のひとつとなっている。内川には、道の駅ならぬ川の駅がある。

現代表は漁師を続けながら、平成19（2007）年に海上タクシーを始めるなど、干物の販売のほか、富山湾などの海上観光など多角的に取り組んでいる。



モノ・コト体験ができる IMATO。漁師である代表ならではの漁船で巡るプライベートクルーズは観光客に人気。

【お店の経営ノウハウ】

干物は、するめいか、ほっけ、さば、あじといったおなじみのものから、ほたるいか、のどぐろ、げんげなど地元で水揚げされる地場産のめずらしい魚まで幅広くそろえる。干物は、家庭用のほか土産物品としての需要もあり、北陸地方の古名「越の国」から「越のひもの」として販売している。

近年は、富山県食品研究所との共同研究によりズワイガニを干物として加工した「かにぼし」を商品開発した。その干物技術は工法開発で特許を申請している。

また、同社はかつて富山湾産のかれいを「万葉かれい」として商標登録した実績を持ち、令和3（2021）年に季節限定として富山湾で水揚げされた鮎のしらす（稚魚）を「万葉氷魚（まんようひうお）」として数量限定で販売。万葉集の編者、大伴家持が富山県西部地方と縁があったことから、地域全体で万葉をキーワードにして地域起こしを行っている。そうした地域との連携を通して、様々な商品を開発している。



左：レジ横に陳列した棚には常温保存可能な商品
 （例）越の干蟹、かにぼし®、お刺身ぼん酢、IMATO ならではの商品になるよう意識。
 常温で半年以上の賞味期限を確保できる商品構成としている。

右：お客様が探しやすいよう、目的にあわせて商品を並べたショーケース。
 向かって右側のショーケースは普段使いいただける干物を軸に。
 左側のショーケースは、ギフトやちょっとした贅沢向きな、白えび刺身、ホタルイカのひものといった特産品や昆布締めなどを陳列。