

うおぎ

合資会社魚ぎ -食べる水族館 UOGI-



[創業年] 1945年(昭和20年)
 [売場面積] 210.0㎡(63.6坪)
 [事業従事者数] 5.5人
 [営業時間] 10:00~18:00
 [定休日] 日・祝日、水曜日午後

[商品構成]

| | |
|------|-------|
| ・鮮魚 | 88.0% |
| ・飲食品 | 12.0% |

[店舗所在地] 岐阜県岐阜市玉宮町 1-13
 [URL・SNS] <https://fishmonger-uogi.jimdofree.com/>

[経営理念]

- ・『海のない岐阜に生まれ育つ子供たちのために』
- ・『旬の魚の感動に出会える』
- ・『きっと、もっと魚が好きになる』

海のない岐阜で魚を食してもらい、体験活動を展開

[お店の概要]

同社の店舗は岐阜県岐阜市の市街地にある。4代続く鮮魚店が、令和2(2020)年12月に店舗を改装。新型コロナウイルス感染症のまっただ中、店名を「食べる水族館」とし、イトインを設けた店舗改装に踏み切った。

店舗改装に合わせ、表通りから中が見える大きなガラスの引き戸を設置、なおかつ作業がしやすい動線確保した。

同社で代表を務める4代目は、海がない岐阜県に育ったものの、福岡県の百貨店の魚屋を皮切りに、東京大田市場のマグロ仲卸、蒲田の魚屋兼仕出し店と魚に関し修業を重ねてきた。そうした経験に加え、一般社団法人日本さかな検定協会の「とと儉1級」の資格を取得。その資格を活かし、さばき方をはじめ魚について体験できる「職業体験」を開講、入りづらい魚屋の敷居を低くする工夫を凝らしている。

魚は、富山市との連携事業を通して、富山湾の魚を仕入れ、珍しい魚や鮮度をアピールする。また、地元・長良川の鮎は、シーズンにギフトとして販売している。



ガラスの引き戸を開けると、商品が並びスペースと広く取られたイートインスペースがある。目の前にショーケースがある席では、魚を目で楽しみ学べる。

【お店の経営ノウハウ】

同社の販売は、魚体験ができる「食べる水族館」の看板を掲げる実店舗のほか、直販サイト BASE を活用して広く販売している点にある。

直販サイトは、交流サイトの LINE、facebook、Instagram、X と連携している。

交流サイトでは、4代目の培った魚を見立てる知識やさばく技術を画像をはじめ、ときに動画を使って紹介し、フォロワーを増やしつつ、その日仕入れた魚の情報をその都度発信しながら、交流を深めながら限定販売したりする。

新しい試みとして、魚をより買いやすいようにと毎月 1 回、月替わりのお魚や魚料理を楽しめる「ととパーティー」などサブスクリプションも仕掛けている。

また自社オリジナルの煮魚専用の醤油「UOGI のととタレ」をはじめ、ギフト商品も取りそろえる。

毎月魚を楽しむ魚のサブスク「ととパーティ」メニュー

