

有限会社海鮮恵 -まちのさかなやさん海鮮恵-



[創業年] 2002年(平成14年)

[売場面積] 30.0㎡(9.1坪)

[事業従事者数] 9.0人

[営業時間] 10:00~20:30

[定休日] 水曜日

[商品構成]

- ・魚、貝、まぐろ 90.0%
- ・加工食品 5.0%
- ・総合食品 5.0%

[店舗所在地] 千葉県稲毛市宮野木 1652-198

[URL・SNS] <https://www.hanae.ne.jp/kaishen-kei/>

[経営理念]

島国日本の魚食文化を大切に育む

DHA、EPA、カルシウム、コラーゲン豊富な魚貝食を皆様へ

お客様の うまい、うまい！が聞きたくて

日本の魚食文化を育む

[お店の概要・経営ノウハウ]

「大自然の恵みであります魚は、四季折々をその旬を代表する魚にて味わえ、加えてその時々々の旬の魚は、旬の時期がもっともうまみ成分のグルタミン酸やDHAの含有量や栄養価が一番高い」と、海鮮恵ではDHA含有量の一番多いとされるまぐろを中心として、旬の魚も取り揃え、調理方法を説明し日本の魚食文化を育んでいる。

マグロ、鮮魚貝類の卸業務を営む中でマグロの目利き力を磨き、店頭での小売販売をはじめ、その後小売りに専念して今日に至る。マイナス50度の超低温ストッカーによる品質管理、エアポンプ水槽を使った活貝、活魚、イセエビ、カニの販売、手作り魚食品の製造、天然紅サケ、激辛サケなどこだわり商品、昆布や海苔のグルタミン商品、昆布だしを使った商品など多彩な品ぞろえで魚食の魅力を縦横無尽に発信、店頭競争力を強化している。

ホームページ、ラインや会員メールを通じてDM発信や写真・特価セールの情報提供など毎週行い、年間通じて旬の魚を消費者に提供している。