

まるよし佐藤商店



[創業年] 1889年(明治22年)

[売場面積] 23.0㎡(6.9坪)

[事業従事者数] 3.5人

[営業時間] 10:00~20:00

[定休日] なし

[商品構成]

- ・塩引鮭 40.5%
- ・惣菜 27.5%
- ・鮮魚 20.7%
- ・その他 11.3%

[店舗所在地] 新潟県村上市仲間町 200

[URL・SNS] <https://sakananomaruyoshi.store.jp>

[経営理念]

- ・お客様の声に耳を傾け、顧客に寄り添うことを第一と考えている。
「まるよしの塩引鮭無くしてはお正月を迎えることが出来ない」と言っていたかのように、トコトン手作りにこだわる。
- ・また新潟県村上市の名産である「塩引鮭」の魅力を全国に発信することも当社の使命である。

トコトン手作りにこだわり名産「塩引鮭」の魅力を全国に発信

[お店の概要・経営ノウハウ]

明治22年に新潟県村上で佃煮屋を創業、昭和に入り今日の主力商品である鮭の販売と加工業をはじめ。お客様の声に耳を傾け、顧客に寄り添うことを第一と考え、「まるよしの塩引鮭無くしてはお正月を迎えることが出来ない」と言っていたかのように、トコトン手作りにこだわる。

村上市の名産である「塩引鮭」の原材料は、鮭と塩のみ。生鮭に塩をすり込み、1週間ほど寝かせて塩を馴染ませたのち、水に晒して塩分を抜くことにより旨味を増す。村上の厳しい寒風で仕上げ、熟成させ鮭の旨味を凝縮した塩引鮭は、村上の風土が生んだ逸品で、その魅力を全国に発信する。

贈答用・年越し用としての塩引鮭に加え、近隣住民の台所として昔ながらの総菜をすべて手作りで提供している。希望があれば揚げたて、焼きたてにも応じて、定番メニューや日替わりメニューを提供する。鮮魚はお客様の要望に応じ、三枚おろし、刺身などの加工も行い、珍しい魚を仕入れた時にはお客様に丁寧に食べ方をお知らせする。