

川崎鮮魚店



[創業年] 1935年(昭和10年)

[売場面積] 7.2㎡(2.2坪)

[事業従事者数] 5.5人

[営業時間] 8:00~19:00

[定休日] 日曜・祝日

[商品構成]

- ・鮮魚、冷凍魚、練物 36.0%
- ・鮮魚、冷凍魚、小売 18.0%
- ・魚類惣菜 31.0%
- ・魚専門イタリアン 15.0%

[店舗所在地] 宮崎県小林市真方 228

[URL・SNS]

https://www.instagram.com/kobayashi_sakanaya?igsh=NmtxajkzZW11NnFh&utm_source=qr

[経営理念]

おいしい魚を食べて健康になろう！

老舗鮮魚店と併設のイタリアンでおいしい魚を提供

[お店の概要・経営ノウハウ]

創業90年近くの老舗鮮魚店は3代目、4代目が力を合わせ、鮮度抜群の季節の魚をメインにお求めやすい価格で提供している。鯖寿司、鯛寿司、握り寿司などお寿司類をはじめとして、揚げ物、焼き物、煮物、マリネやパスタなど旬の食材を使ってバラエティあふれる総菜を販売している。ブリのあら煮、鯛のかぶと煮など、あらもおいしく提供、骨は養鶏農家に飼料として提供し、無駄を極力省いている。

4代目夫婦は、鮮魚店と厨房でつないだレストランも営む。鮮魚店が仕入れた新鮮な魚介類と地元の特産野菜を使ってメニューを工夫、魚のあらと野菜を煮出してとったスープをベースとした料理は、うま味とコクがしっかりと調和している。鮮魚店の仕入れた魚介類に合わせてメニューが決まる本格イタリアンは、魚介類の魅力を余すところなく楽しめる。テイクアウトのメニューも多彩だ。

総菜は、出来上がり次第、インスタやフェイスブックなどネットでお知らせする。出来上がり時間、数量、価格等をアップして取り置きにも対応している。