

藤六かまぼこ店



[創業年] 1932年(昭和7年)
 [売場面積] 8.5㎡(2.6坪)
 [事業従事者数] 3.0人
 [営業時間] 9:00~18:00(平日)
 [定休日] 不定休

[商品構成]

・かまぼこ	90.0%
・天ぷら(揚げ物類)	6.0%
・かま魚こ(缶詰)	4.0%

[店舗所在地] 京都府舞鶴市字竹屋51番地
 [URL・SNS] <https://www.big-advance.site/s/161/2088>

[経営理念]

- ・対面販売を第一に考え、お客様との会話から得られる商品づくりのヒントを大事にする。
- ・手作りを基本とした丁寧な仕事をモットーとする。

90年以上続く、手づくりにこだわったかまぼこ店

[お店の概要・経営ノウハウ]

舞鶴市で90年以上続くかまぼこ店で、全商品を機械だけに頼ることなく一つ一つを手作業により仕上げている。新鮮な鮮魚を使った高級すり身のみを使用し、粘りや照り具合に目を凝らしながら塩加減や練る時間を決めている。手作りで成型する部分を残し、蒸し工程では門外不出のノウハウで蒸しあげている。

店内はガラス面を多用し、製造中の様子等工場内の一部をお客様にも見て楽しんでいただく様にしている。

お客様との対話の中で、全商品の詰め合わせセットといった商品を開発し好評を得ている。また、手作りによる技術を活かし、市内の食品問屋とのコラボ商品である「かま魚こ-かまぎょこ-」(手づくりかまぼこのオイル漬け缶詰/オイルはプレーン、ガーリック、ブラックペッパーの3種類)を開発、ネット通販を含め販路を広げつつある。

地域の活性化に関しても、地域ブランド舞鶴かまぼこを全国に発信し、舞鶴市で毎年9月に開催されるまいづる魚まつり等へも積極的に参加している。