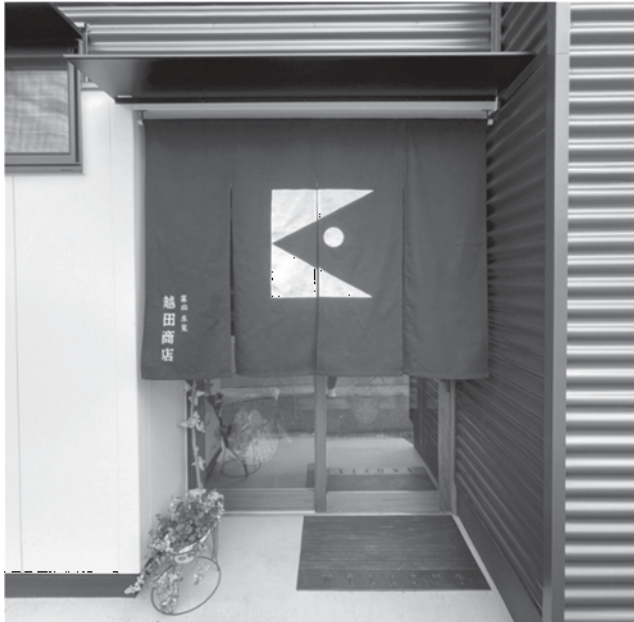


株式会社越田商店



[創業年] 1929 年(昭和 4 年)
[売場面積] 60.0 m²(18.2 坪)
※本支店合計
[事業従事者数] 11.0 人
※本支店合計
[営業時間] 8:00~16:00
[定休日] 水・日曜日、祝日
※営業時間、定休日は本店支店別

[商品構成]

- ・水産加工品 62.7%
- ・豆腐類 30.9%
- ・麺類 6.4%

[店舗所在地] 富山県氷見市伊勢大町 2 丁目 16-7

[URL・SNS] <https://www.koshidasyouten.jp/>

[経営理念]

昭和 4 年の創業以来、富山湾氷見港を拠点に水産加工品の製造・販売をしております。新鮮な旬の魚を、素材・製法にこだわり、安心安全で「美味しく美しく、1 日 1 魚食で毎日の食卓に喜びを」をモットーにひとつずつ丹精込めて作り、お客さまへお届けしております。

高付加価値戦略で氷見産ブリと干物文化を守り育てる老舗店

[お店の概要・経営ノウハウ]

昭和 4 年に富山県氷見市で創業した老舗店。平成 25 年は㈱越田商店として法人化した。平成 30 年に阪神梅田本店の諸国豆腐売場を継業し、令和 4 年には同店に「豆腐と麺こし田」を開店。また、自社オンラインショップによる全国販売も行っている。

創業当初からのみりん干しは豊洲や大阪などの中央卸売市場でも販売している。近年は、富山湾の原料を中心とした高付加価値の干物類や冷凍製品の製造・販売に注力。特にテクニカン社製リキッドフリーザーによる超急速凍結や GSK 社製の鮮熟加工干物乾燥機の導入により、生鮮と遜色のない品質や、ふっくらとした焼き上がりの干物を実現し、他社との差別化を図っている。

地域ブランドとして知られる氷見産ブリを活かした多様な商品展開に加え、災害備蓄用缶詰の開発・提供など、地域社会への貢献にも積極的に取り組んでいる。