

株式会社魚甲商店

長野県佐久市

<http://koinoukou.driven.jp/>



経営方針

お客様に喜んでいただけるよう、明るく元気に、そして楽しく。

店舗概要

創業年 1916年(大正8年)
売場面積 ー m²(ー 坪)
従業員 4.6人
営業時間 9:00~18:30
定休日 元旦のみ
売上高 77,537(千円)

商品構成

活鯉 30.0%
川鯉加工品 40.0%
土産品 30.0%

千曲川の清流で育った川魚を甘露煮などに加工して販売する専門店

[お客様に「うまい」と言ってもらえる商品作り]

当店は、長野県佐久市に所在する鯉の甘露煮など川魚の加工品を販売する専門店で、大正7年に創業の老舗である。野沢商店街びんころ地蔵参道入り口にある。

鯉の甘露煮元祖の店で、主な商品は、鯉の甘露煮、鯉巻き(昆布使用)、アユ、小鮎、ニジマス、イワナ、クチボソの甘露煮、子鯉のすずめ焼きなどで、千曲川の清流で育った川魚を、一尾ずつ丹念に柔らかく仕上げている。

特に鯉は、「佐久鯉」と呼ばれる地元産の鯉を使用しているが、佐久鯉は群馬、霞ヶ浦、浜名湖産と異なり、佐久の養殖場は水温が低いため、3年立たないと成魚にならず、2年で成魚となる他の産地より身が締まっていて、味が良いといわれている。

このような川魚を秘伝のたれで長時間とろ火で煮上げ、真空包装、高熱殺菌処理をして甘露煮に仕上げている。自然の風味を生かすため一切の合成着色料や保存料を使用しないというこだわりを持って、お客様に「うまい」と言ってもらえるような商品作りに努めており、店の雰囲気も明るいものとなるようにしている。

[販売促進等の工夫]

店舗は、和風にして魚甲の暖簾を下げ、正面に鯉のオブジェを置いて鯉の甘露煮専門店の雰囲気を出している。駐車場は、自店の買物客だけでなく、だれもが利用できるような看板を出している。

また、販路を広げるため、大型店の中に自社製品を置いてもらうようにし、更に楽天にも出店している。楽天市場店では、贈答用セット商品を中心に販売しており、全国に発送している。

少人数で運営している店なので、社員、パート、アルバイトの意見などを取り入れ、都合の良い日、時間帯で働けるよう配慮している。



【店舗立地】

店舗は長野県佐久市に所在、佐久市野沢商店街の中にある。佐久市、小諸市には、同様の川魚加工品のお店が複数ある。

佐久市の人口は10万人程度であるが、観光客への土産物販売もあり商圈は広い。

また、楽天市場に出店しており、ネットを通じて全国に販売している。

【店舗実績】

代表者は、64歳で栄養・調理専門学校を卒業後、魚甲商店に入社、代表者となって現在に至る。代表者の兄も小諸市で同種の店である有限会社小諸魚甲を経営しており、兄弟で県内需要をほぼ二分するような関係にあるという。
