

## 魚富商店

滋賀県大津市

<http://www.biwa-uotomi.com/>

### 店舗概要

創業年 1930年(昭和5年)  
売場面積 30.7㎡(9.3坪)  
従業員 2人  
営業時間 9:00~17:00  
定休日 木曜日

### 商品構成

・ゴリ	30.5%
・鮎	28.3%
・エビ豆	16.7%
・その他	24.5%

### 経営方針

- ・季節ごとに、一番おいしい旬の魚だけを扱います。
- ・魚は水揚げしてから一時間以内に炊き始め、新鮮な魚ならではの旨みや香りをすばやく閉じ込めます。
- ・こだわりの醤油と砂糖で炊き上げる「醤油炊き」は、独特のやわらかさと香ばしさが自慢です。
- ・保存料は一切使用せず、昔ながらの自然な製法で手づくりの風味を大切にしています。

## 先人が残してくれた立地と味を時間かけて現代風アレンジ

### 〔近江八景の1つ「浮御堂」の門前で手づくりの味を継承〕

1930年(昭和5年)、祖父トミキチが創業し、琵琶湖の魚「湖魚」の販売を開始。昭和20年頃、現在の駐車場に店舗を構えた。1953年(昭和28年)、二代目が現在の店舗に移転し、佃煮作りを始めた。二代目の長女が三代目を継ぎ、先代の味を継承した。2013年(平成25年)、三代目の甥が四代目を継ぎ、伝統の味を継承するとともに、立地を更に活かす店舗に改装し令和3年7月にオープンさせた。

四代目は大阪で板前を行っていた二代目長男の子供として兵庫県で育った。工業高校卒業後機械メーカーに就職。三代目に後継者がいなかったため、7年勤めた会社を退職して1998年(平成10年)、魚富商店に転職。三代目の技術を学ぶと共に現代社会に合っていないことを認識。

14年の修行後、2013年(平成25年)に四代目として事業継承。味付け等を少しずつ現代風に変化させた。地元商工会のセミナーに参加し、店舗改装の必要性を認識。コロナ禍を利用して令和3年6月に入りやすさを重視する店舗に改装。

〔湖魚の獲れる季節に合わせて佃煮を製造販売〕

堅田漁港で水揚げされ、代表者自ら競り落とした湖魚を一時間以内に炊き上げる。水揚げされる魚種は季節に応じてほぼ決まっており、獲れる季節に応じて、佃煮を製造販売。売切りの商いを実践。8年前に近郊の成安造形大学の学生だったイラストレーターに湖魚のイラストを依頼し、当店のメニューとしている。



**アユ**  
全国へ放流されている琵琶湖のアユ。季節は12月～7月いっぱい。獲れ始めはマッチ棒の様に細いですが、春先から夏にかけて5・6センチまで成長します。

**エビ**  
琵琶湖にいる小さなエビはお醤油が一番染み込みやすくご飯やお酒との相性抜群！大豆と一緒に炊き上げたエビ豆は昔ながらのおぼんざい。エビ、エビ豆共に一年中味わえます。

**モロコ**  
琵琶湖の王様と称される魚。ホンモロコが1番、スゴモロコが2番のランク付けとなります。ホンモロコ・スゴモロコ共、秋から春先まで味わえます。

**ウツノミ**  
秋から春先までの寒い時期に獲れるハゼ科の魚。少し顔が大きいのが特徴です。噛めば噛むほど独特の香りがします。

**イサザ**  
初冬から春先までの寒い時期に獲れるハゼ科の魚。少し顔が大きいのが特徴です。噛めば噛むほど独特の香りがします。

**ゴリ**  
ちりめんじやこのように細かいいぜ科の魚。8月～10月に獲れ、土生薬と一緒にサラリと炊き上げたゴリはご飯と相性抜群！食感が落ちたときの夏ばて防止の魚になります。

**水魚**  
アユの稚魚のことで、この大きさが楽しめるのは12月～2月の間だけ。水のように透き通っているのが水魚の名前の由来となっています。

**魚富の佃煮**

創業昭和五年

琵琶湖がもたらす旬の味の最優先した昔ながらの製法でこだわりを守り続けています。



**期間限定**  
冬は湖国名産ふな寿司をおいしい時期にこだわり期間限定で販売します。

地方発送・ご贈答箱詰めOK  
一年通して四季折々、琵琶湖の魚をお楽しみいただけます

滋賀県大津市本堅田1丁目16-14  
午前9時～午後5時 木曜定休日  
電話/FAX (077)572-1029

フリーダイヤル  
**0120-105-292**  
**魚富商店**  
<http://biwa-utomi.com/>

〔魚種別に加工程序を動画配信〕

佃煮を炊いている動画を魚種別に代表者が自ら撮影してYouTubeに掲載。その動画をホームページの商品紹介に掲載。動画はSNSにも投稿されており、当店の商品コンセプトをお客様に的確に伝えている。



琵琶湖の魚をお楽しみいただけるように、毎日愛情を込めて炊きたての魚をみなさまの元にお届けしております。



冬のモロコは脂がのって美味しいです！琵琶湖を代表する魚のひとつでもあるモロコをご賞味ください。

### [観光客の目を引き入りやすい店舗への改装]

コロナ禍で観光客が減少している時期を選んで、令和3年6~7月に店舗を改装。店舗改装に際して、経営を見直して経営計画を作成。「小規模事業者持続化補助金」を使用した。入りやすい店舗にすることによる衝動買い増加をめざして、改装のポイントを4つ設定。

- ・閉鎖的な入口から開放できる入口へ改装し、足を踏み入れやすくする。
- ・LED照明とスポット照明により店内を明るくする。
- ・佃煮おにぎり店頭販売用の台を設置する。
- ・ディスプレイ棚を設置し、外からも商品が見えるようにする。

商工会青年部の活動で知り合ったグラフィックデザイナー鈴木信輔氏に目立つ暖簾のデザインを依頼。大阪の染工房仙波に製作を外注。季節の湖魚をイメージして作られた通常のデザインに加え、湖魚ピワコオオナマズのイベント用暖簾も完成している。



左から：浮御堂からの視点 / 入りやすい開放的入口 / 湖魚ピワコオオナマズを描いた暖簾

### [和のイメージを大切にする木製陳列台]

商品が店外からも分かるように商品パネルを取り付けた冷蔵オープンケースを導入し、その日に生産した商品を陳列する。観光客のお土産需要に対応する為に、急速冷凍・真空パックを導入し、常温売場も設置。内装は漆喰風、陳列棚は木製で統一し、デザインは新しいものの、伝統的和のイメージを大切にしている店舗を実現。

加工場は2方向をガラス張りとした。仕入れた湖魚は全てこの加工場で佃煮に加工される。作業の様子は買物客だけではなく外を歩いている観光客も眺めることができる。写真や動画で撮影する方も多く、集客に貢献している。



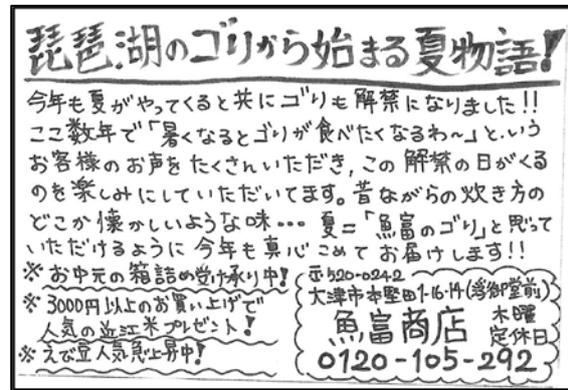
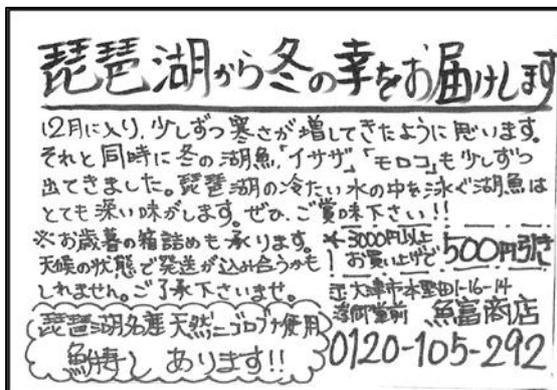
左から：正面のオープン冷蔵ケース / 真空パックの常温売場 / 外からも見える加工場

【季節のご挨拶は手書きのダイレクトメール】

商品の最新情報や定休日等の最新情報はホームページの「お知らせ」ページにその都度、写真入りでアップしている。フェイスブックとインスタでは更に細かく「今日の」情報がアップされている。インスタのフォロワーは500人を超えている。

SNS以上に重要視しているのがダイレクトメールである。代表者が店に入ってから発送のお客様は全て大学ノートに書き込んでいた。購入日・住所・名前・電話番号・購入商品を15年前にフィルメーカーを使ってデータベース化した。現在もメンテナンスしており登録者数は2,100名を超えている。

1年に3回購入履歴を検索キーにしてダイレクトメールを発送する。春は「鮎」、夏は「ゴリ」そして冬は年末の「贈答セット」を紹介する。手書きでご挨拶と商品説明を作成して葉書で郵送。毎回200通程度送るが50通反応がある効率的な販促となっている。



手書きダイレクトメール：冬の湖魚「イサザ」「モロコ」のご案内と一番人気夏の「ゴリ」

【地域経済の活性化で自店のファンを拡大】

堅田地域は琵琶湖・湖族の故郷として、町並みを残し、観光客を勧誘している。その中心が本店のある「浮御堂」周辺である。観光地といっても商店が軒を並べる賑やかな地域ではない。「浮御堂」も静かに景色を楽しむ場所であり、賑やかさを求める観光客が集まる場所ではない。当店の他にも店舗はあるが、それぞれが単独で集客できるだけの商品構成ではない。地元住民からも観光客からも認知され、地域の経済が活性化することをめざして開催されているのが「堅田湖族にぎわい市」。代表者は実行委員長としてにぎわい市を1年に2回開催している。若い力のまとめ役となり、地域全体の活性化を実現しようとしている。滋賀県が取り組む「琵琶湖八珍マイスター」に登録して湖魚の普及発展に貢献。



左から：近江八景「浮御堂」 / 店舗の一角で販売しているシーグラス / にぎわい市 / 昔ながらの堅田地域の町並み