

有限会社 渡辺鮮魚店



[創業年] 1968年(昭和43年)
 [売場面積] 188.5㎡(57坪)
 [事業従事者数] 10.4人
 [営業時間] 9:00~17:30
 [定休日] 日曜日・祝日

[商品構成]
 ・鮮魚 70.0%
 ・加工品 30.0%

[店舗所在地] 新潟県新潟市中央区本町通6番町1101-1
 [URL・SNS] <https://watanabe-sengyo.jp>

[経営理念]

- ・仕入れに妥協せず、高くてもよいものを提供する
- ・食品ロスを減らし、循環型社会に貢献する

食品廃棄ゼロ・循環型社会に貢献し、仕入れに妥協しない 美味しい魚をお客様に届けるためにチャレンジし続ける鮮魚店

[お店の概要]

当店は、新潟駅から徒歩20分程にある本町通商店街「ぷらっと本町」内にある白い外観に可愛いイラストが印象的な店舗である。創業は、1912年(明治45年・大正元年)。新潟市民の台所として親しまれてきた本町鮮魚センター内から始まった。渡辺鮮魚店という店名の通り、渡辺家が代々受け継ぎ、地域に新鮮な魚を届けてきた。2019年、本町鮮魚センター閉業に伴い、本町鮮魚センターのあった場所からすぐそばにある現在の場所へ移転。渡辺家4代目であった前代表から、当時社員であった現代表が事業を引き継いだ。2023年10月には、現店舗の横にある本町通商店街「ぷらっと本町」に2号店をオープン。その日に市場から仕入れた新鮮な鮮魚を提供し、地域住民が購入しやすい明るい店舗づくりに励んでいる。また、飲食店へ行っていた業務用納めを更に拡大し、病院や施設・保育園・幼稚園等から



本町通商店街「ぷらっと本町」

の依頼に応じている。「頼まれた仕事は断らない主義」と、代表の小嶋氏は、何にでもチャレンジする姿勢が頼もしい。

【お店の経営ノウハウ】

～目利きを活かした仕入れで高くても美味しい魚をお客様に届ける～

①高くても良いものを意識した仕入れ

代表含め社員と3人で毎日仕入れを行う。高くても良いものを提供することを意識した仕入れを行っている。スーパー等で並んでいる魚とは質が異なり、「高くても良いものが欲しい」お客様に利用してもらえる鮮魚店としての品ぞろえを意識している。「毎日価格の高いものを食べるわけではないと思うが、良いものを食べたいとき、家族に良いものを食べてもらいたいときにお客様に選ばれている。」と代表が話す。「のどぐろ」等、量販店に並ばない魚が並ぶ美味しい魚のある鮮魚店として地域住民に選ばれている。



目利きで仕入れた
様々な鮮魚が店頭に並ぶ

②お客様の用途に合わせたオーダーメイドに対応

店頭で刺身の提供も行うが、刺身の盛り合わせ等、オーダーメイドの注文も受けている。刺身への加工賃はとらず、魚の価格で提供する。従業員全員が刺身の盛り合わせには対応可能であり、依頼があればその場ですぐにさばいて提供する。基本は刺身の盛り合わせは予約で受け付ける。年末年始は注文が増え、お客様が受取りにくる時間に合わせて用意する。飲食店からも3枚に下ろしてほしいなどの依頼を受け、対応する。魚は種類毎に形が異なることから、1つ1つの魚の加工はとても手間がかかるが、美味しい魚をお客様が扱いやすい形で提供し、需要を増やすことに繋がっている。



店頭で刺身も提供する



年末販売の数量限定
お刺身盛り合わせセット

③急速冷凍・真空包装設備を活かした加工品開発・販売

当店ではレンジで温めればすぐに食べられる調理済み惣菜も提供している。急速冷凍・真空包装の設備を導入し、加工品を販売し、お客様の食事の利便性を向上させているが、更に廃棄削減に繋げている。鮮魚を一尾ずつ加工することは大変に手間がかかるが、手を加えなければもったいない廃棄が続き、魚の命を活かすことができない。手間をかけることで、魚の命を活かし、廃棄がなくなり、売上・利益に繋がっている。手間を惜しまず加工に丁寧に取り組み、結果に繋がっている。



店頭に並ぶ総菜



2号店オープン時に導入した設備は、品質を保った保存を可能にし、廃棄削減に貢献

④お客様からの要望にチャレンジし続ける

取引先の小料理屋さんから、店の味を JAL で提供するという企画について、相談を受けた。海老 50kg (50~60 箱) の剥き身づくりを社員総出で対応し、無事納品。病院や施設からの手間にかかる加工の要望等にも積極的に取り組み、お客様からの要望は断らないことをモットーとし、経験のないことにチャレンジし続ける姿勢が事業拡大に繋がっている。

～様々な年代の社員を雇用、働きやすい職場を実現～

① 若者に受け入れられやすい店舗デザインやユニフォーム

当店には様々な年代の従業員が働いている。紺色のユニフォームはカッコ良く、働いている姿も輝いて見える。包丁で蟹をバンバン捌く 20 代の女性従業員の姿も店頭から良く見え、やはりカッコ良く、誇りをもって楽しんで働いているようである。楽しんで働ける環境づくりに、白をベースとした明るい店舗づくりとユニフォームのデザインがあるだろう。デザインはお客様の印象を左右するが、同時に働く人たちのモチベーションにも影響するようである。若者が取り入れやすいデザインを店舗が取り入れることは、採用や働きやすい環境づくりのひとつのコツであろう。



店名とイラストは明るく可愛らしい印象



ユニフォームを着た若手の従業員が活躍する姿が店頭から見ることができる



ユニフォームデザイン

②個性を尊重、ネイル・髪型・髪色は自由にし、若手を採用

一般的には接客業では避けられることが多い個性的な外見について、当社では、ネイル・髪型・髪色は自由にすることで20代女性の採用に繋がっている。ネイルについては、業務中は青色の手袋を着用するため、特に問題にならない。若手の採用は、店舗の雰囲気を明るくし、若い年代のお客様が入りやすい環境づくりにもなっている。また、お客様も気軽に声をかけやすい様子で近隣住民とのコミュニケーションを増やすことにも繋がっている。

③「元気いっぱいの店舗」を目指した指導と技術指導

当店に入ると元気な声と明るい笑顔で迎えられ、こちらの気持ちも明るくしてもらえる。「元気いっぱいの店舗」を目指し、明るい挨拶・声掛けを行うよう、指導を意識している。また、未経験の新規採用の際は、育成担当を都度決め、業務や技術を教える。採用後、1年程でだいたいの魚をさばけるようにまで成長させている。



～食品廃棄ゼロを実現、循環型社会に貢献～

鮮魚店にとって、売り切れなかった魚の扱いは課題である。多くの鮮魚店は、朝早くの仕入れから始まり、売れ残りを加工することは体力的に厳しく、一尾一尾に手間をかけることをあきらめる場合もある。当店は、現代表の就任時から、「食品ロスを減らす」を経営理念に掲げ、売り切れなかった魚は加工品としている。可食部については、日によって入る食材が変わるカルパッチョとして提供し、人気商品となっている。また、調理・急速冷凍・真空包装後に冷凍保存し賞味期限を長くしての販売を行うなど有効活用している。可食部以外（骨、ヒレ、鱗など）は、肥料化する再利用業者に提供（支払いが発生するときもある）し、食品廃棄ゼロを実現している。