

惣菜漁品

代表：高木 章行

住所：伊丹市野間北2-10-21

TEL：072-703-3849 / 070-9037-8632

店休日：日曜、祝日、年始(1/1～4)他

事業内容：惣菜、弁当、焼魚、造り、寿司、
揚げ物の調製、店頭販売、配達



ホーム
ページ



フェイス
ブック



ツイッター



インスタ



沿革・創業のきっかけ

令和3年5月に開業。高校時代の文化祭で食品の加工と販売に興味を持ち、スーパーマーケットの水産部門、ホテルの宴会部門、飲食店で勤務を通じて魚介類を手軽に食べられるお手伝いをしたいと考えたそう。代表は食品衛生管理者及び監視員やふぐ調理師免許、製菓衛生師といった、食品調理と衛生に関する資格を保持しており、安全安心な商品提供ができる。



商品について

揚げ物商品にはすべて米油を使用している。抗酸化作用の働きにより胃もたれしにくく、ビタミンEが豊富で健康にも良いとされている。「私自身、他の店で揚げ物を食べると体調を崩していましたが、当店の揚げ物だと体調が良く、食べ過ぎて体重が増えてしまいました。」と、代表は笑顔を交えて語る。



提供スタイルの工夫

創業当初は一般的な鮭弁当や鶏唐揚げ弁当などの形で販売していたが、現在は弁当のメインのおかずをお客様が売場の単品商品から選び、欲しい商品を買っていただく形に変更。お客様からおもしろい、選べない、安すぎない? という反響を多く頂いたほか、廃棄ロスを大幅に減らすことに成功している。



想い・こだわり

魚商品はなるべく骨取りにして食べやすくしているほか、電解水を野菜や魚の洗浄に使用して食品衛生と塩素臭の軽減によるおいしい商品を提供している。出汁を取って、風味のある商品を提供することや、加工した商品を売り切って鮮度感のある商品を回転させること等を心掛けているそう。



商工会議所とのつながり

開業前から商工会議所の相談や指導を利用。開業後も経営Re-upプログラム、中小企業119や専門家派遣、よろず支援拠点積極的に利用して経営改善を行っている。



今後の展望について

「配達事業を強化し、買い物難民や困難者に寄り添ったサービスを提供する。オードブル、盛合せ造り、ごちそうメニューといったハレの日商品を強化して、お客様の記念日をお手伝いしていきたい」と、高木代表は力強く語られた。今後の活躍に期待したい。

