

# 伊丹水産 株式会社

代表取締役：藤井 良介

住所：伊丹市北本町3-50

TEL：072-782-3005

WEB：http://www.itamisuisan.com/



ホームページ



今回は県道13号線沿いに位置し、伊丹公設市場内のスマイル阪神に隣接している伊丹水産株をご紹介！三重県からきたままの魚を輸送する高い技術と、熟練の職人により保たれる鮮度がウリ。飲食店や施設だけでなく、地元の方からも愛される『安心・安全・最高品質』を覗いてみましょう！



## 沿革

昭和40年4月に創業。当時は伊丹中央サンロード商店街内に店舗を構えていたが、伊丹公設市場が昭和61年に創設されたのをきっかけに現住所へ移転。令和5年4月より3代目 良介氏が代表取締役に就任され、まもなく創業60周年を迎える。



## 販売ルート

回転ずしや居酒屋などの飲食店を始め、保育園や老人ホームにも業務用鮮魚の販売と配達を行っている。業務用の配達については、伊丹市内に限らず、宝塚や川西、猪名川町等、配達ルートによっては対応可能。店頭では、一般のお客様へも販売。今晚のおかずの一品に是非依頼してみたい。



## 活魚と熟練の職人技術

伊丹水産では三重県から活魚を大型水槽車で毎日直送し、自社の店内水槽で管理している。一日水槽で自由に泳がすことにより輸送による緊張状態を緩和させ、オーダーが入ってから締めて発送処理を行うことで、鮮度抜群のまま魚をお届けすることが可能。また、直売所では熟練の職人が常駐しているため、購入の際に「こういう料理に使いたい！」と要望を伝えれば最適な下処理を行ってお渡しできるとのこと。



## 確固たる自信と築き上げられた目利きの技術

他にも近郊から水揚げされたばかりの新鮮な魚介類の買い付けも行っている。創業以来、仲卸として磨き上げられた目利きの技術により常に最高品質の魚介類の提供を可能としている。「自信をもってお届けできるものしか販売しない！」と断言できるのは、長年の目利きの技術に確固たる自信があるからだろう。



## そんな魚が!? 実は入荷可能です

独自の仕入れルートを活用し、漁港でしかお目にかかれないような希少な魚も仕入れることが可能とのこと。毎朝市場へ仕入れに行っているため、日によっては少し変わった魚が店頭で並ぶことも多いそう。珍しい食材を使ったメニューで、他の飲食店との差別化を検討している事業所さんはチェック！

