



天然郡上鮎を瞬間凍結して 新鮮な鮎加工品を通年供給

Coordinator



大塚 教晃先生

中小企業診断士
京都大学大学院修了。
川崎重工業(株)技術開発、営業、
アフターサービス部門を経て
現在、(株)東海アソシア代表取締役
と大塚社会保険労務士事務所
所長を兼務。

9月11日に株式会社泉屋物産店(岐阜市神田町)は経済産業省から「地域産業資源活用事業計画に係る認定」を受けました。

「地域産業資源活用事業計画に係る認定」取得

この事業計画は、岐阜県が地域産業資源と認定している天然「郡上鮎」をリキッドフリーザーで瞬間凍結し、鮮度の高い鮎や鮎の加工品を通年にわたり安定して首都圏や海外にも供給できるようにする計画です(ただし、認定対象は加工品のみ)。



事業計画について話し合う大塚先生と泉社長

岐阜伝統の味を守る

株式会社泉屋物産店は明治20年創業の川魚加工販売の老舗ですが、34歳の若さで事業を承継された5代目泉善七社長は平成17年に鮎料理専門店「川原町泉屋」(岐阜市元浜町)を開業される等、伝統の商いを基に新しい分野にも進出しております。

伝統的商品(いかだばえ、鮎の昆布巻・紅梅煮・うるか等)は



炭火焼・郡上鮎塩焼き



郡上鮎熟れ寿司



鮎のパテ

根強い需要があるものの、飛躍的な売上増加は期待できません。同じ川魚を使用するとはいえ、料理店に進出するには勇気が必要であったと思われまます。「鮎の塩焼き」を工夫した炭火焼で頭から骨まで丸ごと食べられるようにしたり、琵琶湖の「鮎寿司」から技術を学んだ「鮎の熟れ寿司」や親しみやすい「鮎らーめん」



長良川の天然鮎を全国へ拡販

を開発したりと他社との差別化を図ることにより、「川原町泉屋」の経営も軌道に乗ってきました。

今回認定を受けた事業計画により、これまで不可能であった首都圏や海外などの遠距離市場へも新鮮な天然鮎の販売が可能

Coordinator からのコメント

企業は、伝統にあぐらをかくことなく時代ごとに新規性を加える(革新する)ことで永く繁栄するといわれています。同社も伝統と革新をバランスよく経営されています。価格競争に巻き込まれないよう付加価値の高い商品構成に努め、他社商品との差別化も出来ています。商品の価値を認め継続的に買ってくれる人(市場)があればよいと考えておられるのではないのでしょうか。大企業が狙わないニッチ(すきま)市場で特徴を出すのも中小企業が生き残る一つの方法だと思います。

お問合せ
地域力連携拠点ぎふ
TEL 264-2135



テレビ番組の取材で板東英二さん(中)も「川原町泉屋」を訪れました。

提供/CBC