

～新潟買参権取得により漁港直送鮮魚を訴求し、 産地ならではの鮮魚を提供『非規格化のすすめ』～

新潟地方卸売市場の買参権を取得。4月より、新潟近郊ならではの特徴ある魚介類を、新鮮なまま店舗にてご提供。6次産業企業として1次産業への取り組みを強めております。

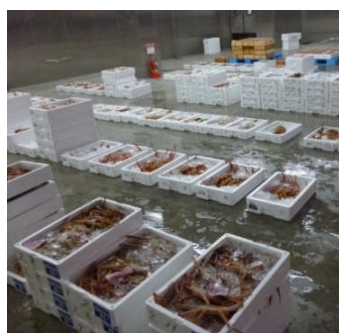
【新潟地方卸売市場の特徴】

日本海沿岸のほぼ中心に位置し、海岸線延長は約200km、底質は砂泥で単調な遠浅の漁場となっており、沖合いには佐渡島・粟島の2島とこれに連なる岩礁及び瀬・礁が多数点在し、暖・寒流系の回遊魚及び定着性魚介類の好漁場が形成されております。

産地卸売市場は新潟・出雲崎・岩船港・山北と4ヶ所あり、水揚げされる主な魚種としては、さば・するめいか・あじ・ほっけ・にぎす・いわし・はたはた・すけとうだら・ぶり・かれい類・ひらめ・かに類・南蛮えび類等があります。

新潟漁業協同組合は平成20年1月に新潟・柏崎・出雲崎・西蒲・五十嵐浜・松浜・南浜・北蒲原・岩船港・山北の10漁協が合併して誕生した漁協で受託販売取扱高70億円と、全国で有数の事業規模を有する漁協です。

【新潟漁業協同組合HP参考】



写真：新潟地方卸売市場内



南蛮エビ



ニギス



【買参権取得の目的：日本一の水産居酒屋という高みを目指し、漁港直送鮮魚を探求。 買参権の取得により、六次産業体制構築に向けた足固めを強化】

①鮮魚の仕入れの安定化と多様化

- ・太平洋側・日本海側と特徴のある全国の様々な水産物を各地で味わっていただく地産外消を促進。
- ・全国の漁港直送ルートを確認することにより、台風などの天候の影響や、豊漁・不漁といったバラツキを融和。リスクを低減し、安定的に鮮魚を仕入れることが可能。

②鮮度の追求とトレーサビリティ

- ・水産物は鮮度が命。朝獲れた魚を空輸して、その日の夕方には店舗で提供する最速の鮮度を実現。
- ・直接せりに参加することにより、獲った人の顔がわかる水産物を仕入れることにより安全安心を確保。

③各地の水産物をアピール 『新潟漁港の美味しい魚再発見』

- ・各地の水産物の認知度を高めるために当社の全国店舗を活用していただく。産地ではあまり評価されない魚も、他の地域では非常に貴重品扱いされる魚もある。
- ・単純に水産物を購入するだけでなく産地と連携し、特産物の販売による地域活性化に貢献。経済的な波及効果が期待される。

④流通されない魚(未利用魚)や大漁の魚を活用することにより水産資源を有効活用

- ・規格が合わないといった理由で一般的に流通することがない魚介は多い。通常では利用・流通されない魚介類を当社が購入することで水産資源の有効活用が可能。このような魚を当社グループで購入し、すり身にするなどメニュー化している。
- ・特定の魚が大量に水揚げされた場合は、卸値が崩れる可能性があるが、スケールメリットのある当社が買い取ることで、相場全体の値崩れを防ぐことができる。受給バランスを安定化することは、当社のような企業が買参権を持つ肯定的な面である。

