

30

量を追わず、手作り志向の漁業を実践

生産者 渡邊将 (株式会社魚将)

2021.03.01

魚種 カツオ、オジサン、エボダイ、ナマコ、キンメダイ、ブリ、マンタなど

1 交流会メモ

<p>3/1</p> <p>魚将 [静岡・伊東]</p> <p>浦上: 事務局責任者 小森: 外食2000カ 浦: 長崎1次堅退授</p> <p>内山: 佐世保洋会席 井上: 食文化EC 熊谷: フードコンサル</p> <p>[前漁水揚げ、地方外売市場、 加工処理、商品開発、 オジサン、エボダイ、 フナコ、モクアジ、金目鯛、 春: ワカメ、イサキ、サバ、ヒラメ 夏: (大)サガエ、アジ、カツオ、タコ 秋: イカ、ノドグロ、マコエ 冬: 金目、黒ムツ、カクハギ]</p>	<p>[意見交換]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>調理キートは、奥の考え「魚屋のミソキルト」</u> アツパツ (3~42¥3800) ・ 「<u>かわいい</u>」サイト、イラスト ・ <u>手作り > 量販 (×楽天)</u> 在庫 15本 120本/月 ・ <u>販路は BASE</u> ニーズに合わせて加工 ・ <u>漁の情報をもとに おいしいものを届ける</u> → <u>市場の玄人文化が 消費者向けに乳</u> <u>お家は旬や地場の詳しい情報をもと</u> ・ オススメ調理、 時期を売る^例 2週間前アジの美味、 (タイミング) → <u>アジの背干し美味</u> ・ <u>アジ玉子のミソ切りと食べると美味</u> ・ <u>魚港の詳細情報 (値上げ値下げ)</u> ・ 店と現場が近いと、密なコミュニケーション[◎] 食べ方/食材情報 <p style="text-align: center;"><u>新しいニーズ</u></p>
--	--



日本全国の生産者と直接つながり、
新たなビジネスのきっかけに

オンライン交流座談会レポート

30

量を追わず、手作り志向の漁業を実践

生産者 渡邊将（株式会社魚将）

2021.03.01

魚種 カツオ、オジサン、エボダイ、ナマコ、キンメダイ、ブリ、マンタなど

2 商品開発・ブランディング

- 金目鯛だけでなく、季節によっていろいろ獲れる。

→ AP カンパニーと契約

- 可愛いイラストのサイトが好印象。

「魚屋のミールキット」他、イワシの背干しやあじと玉ネギのミジン切り etc.
独自のうまそうな食べ方情報あり。

- 量を追わず、手作り志向なので、「楽天」には出店しない。

→ BASE で 120 本 / 月販売

3 その他

- 『2週間前までイワシが美味しかった。』 etc. の

「詳細な旬の浜情報」は豊洲市場には届かない。

※市場の玄人文化は消費者向けでは無い。

- 「イマだけ、ココだけ」の詳細情報が飲食店や消費者に届くと、
ニーズを掘り起こせると思う。

生産者 DATA

株式会社魚将（うおしょう）

〒414-0043 静岡県伊東市新井 2-15-18

TEL：0557-48-6126

<https://www.uo-sho.com/>