



鮮魚

丸松

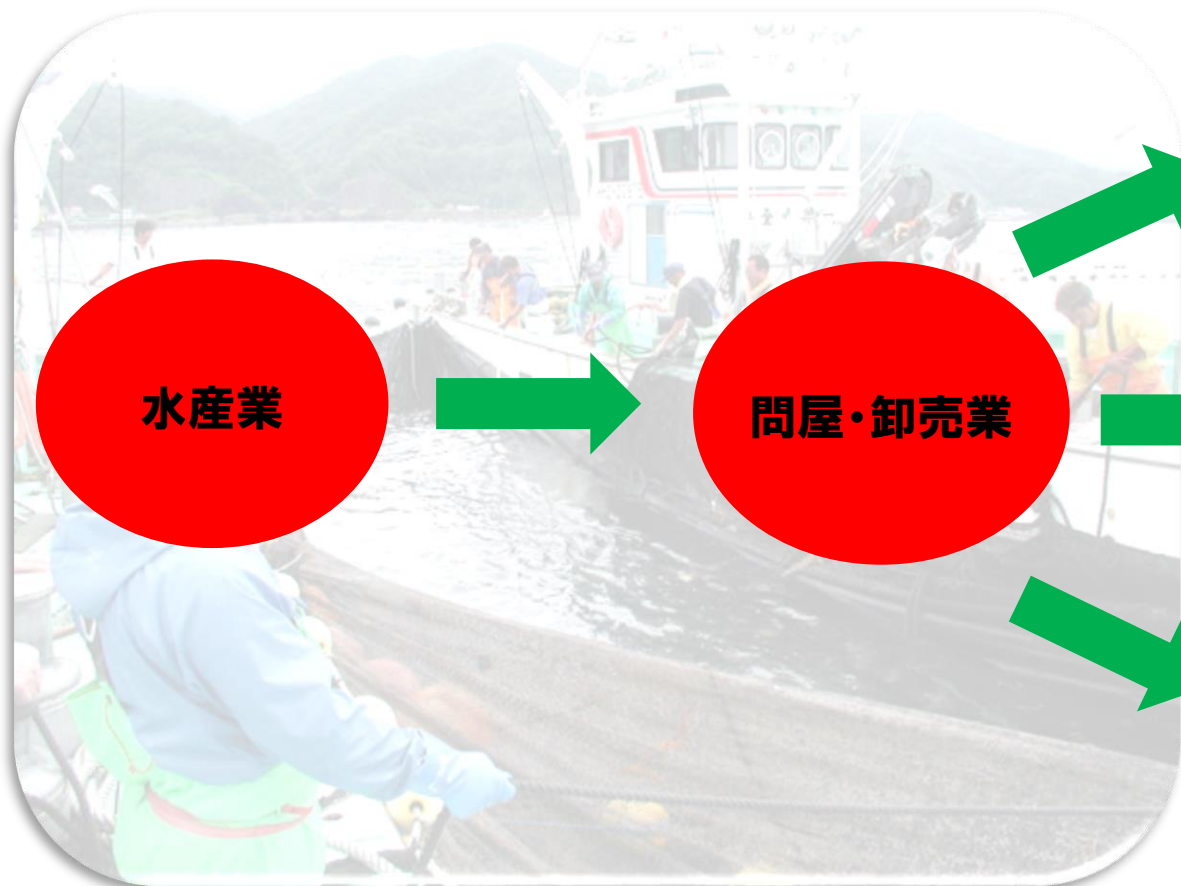
水産業の6次産業化  
を目指して

株式会社鮮魚丸松

代表取締役 五島 輝幸

# 我々の想い

我々は、水産資源のフードロスゼロを目指し、地域の水産業と日本の鮮魚文化を守るための事業を展開する「水産業イノベーター」を目指しています。



水産業

問屋・卸売業

加工業

小売業

消費者

飲食業



# 私について

**1992・・・父の経営する鮮魚卸会社に入社**

卸会社が倒産したため、大学を中退して兄と共に借金の返済を始める。苦労をしながらも、楽しく仕事を覚える。

**2012・・・前職を退職**

**2016・・・「鮮魚丸松 福井飯塚店」を創業**



# 株式会社鮮魚丸松



鮮魚丸松



代表取締役

五島 輝幸

創業

2016年5月26日

資本金

3500万円

本社所在地

福井県福井市飯塚町13-13-1

直近売上

9億6千万円

従業員数

正社員 62名(非正規 65名)

# 水産業イノベーターとしての事業内容

5つの事業を融合して推進

## 1. 問屋・卸売部門

各中央魚市や商社、大手飲食チェーン等への鮮魚や加工品の販売

## 2. 小売部門

道の駅・JAテナント運営  
鮮魚・寿司・刺身などの惣菜販売

## 3. 加工部門

BtoBやEC販売のための  
生食用の冷凍商品の製造加工

## 4. 飲食部門

3店舗を運営（寿司・割烹他）

## 5. EC部門

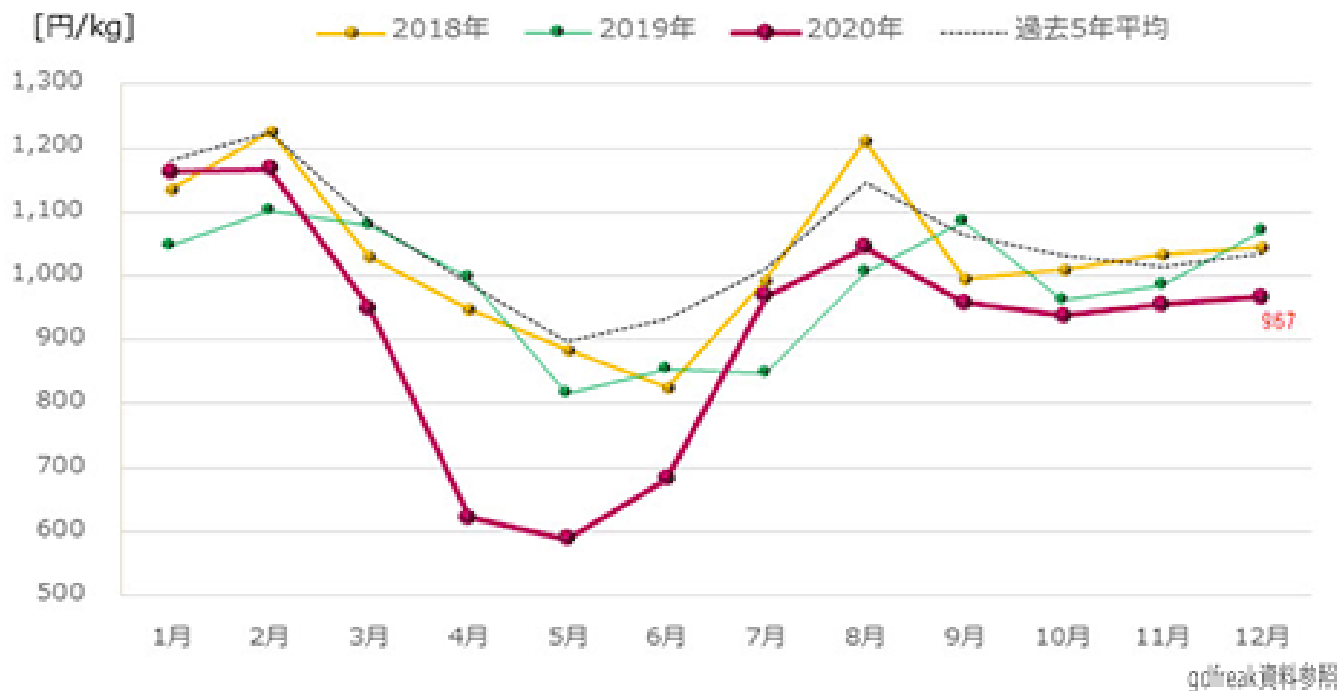
ふるさと納税や自社ECサイトで販売



# 水産業の現在の課題①

## 価格変動の煽りを受ける

ホウポウの月別卸売平均価格

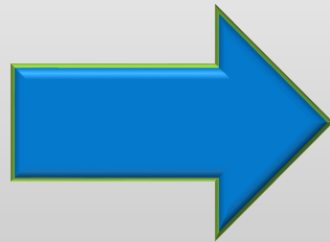
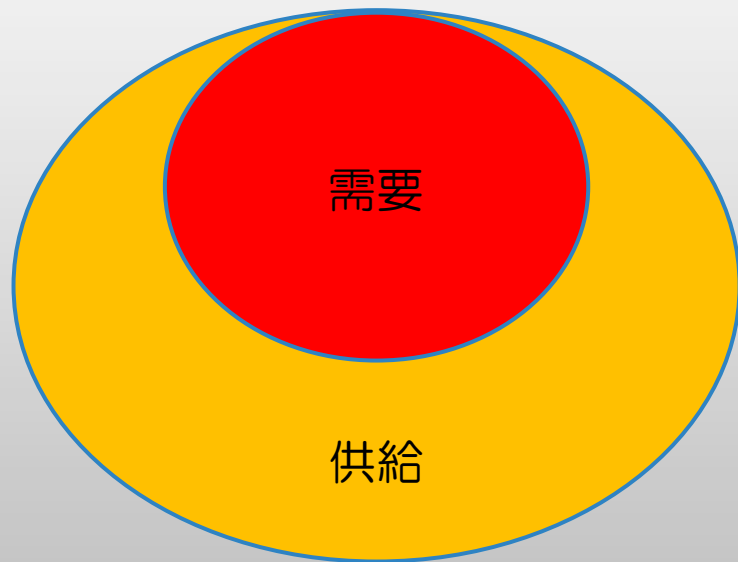


毎月の仕入、販売価格が  
大きく変動

1日の作業量が平準化できず

# 水産業の現在の課題②

同一魚種が一度に大量に水揚げされること



魚価の低迷  
廃棄



廃業リスクの増大

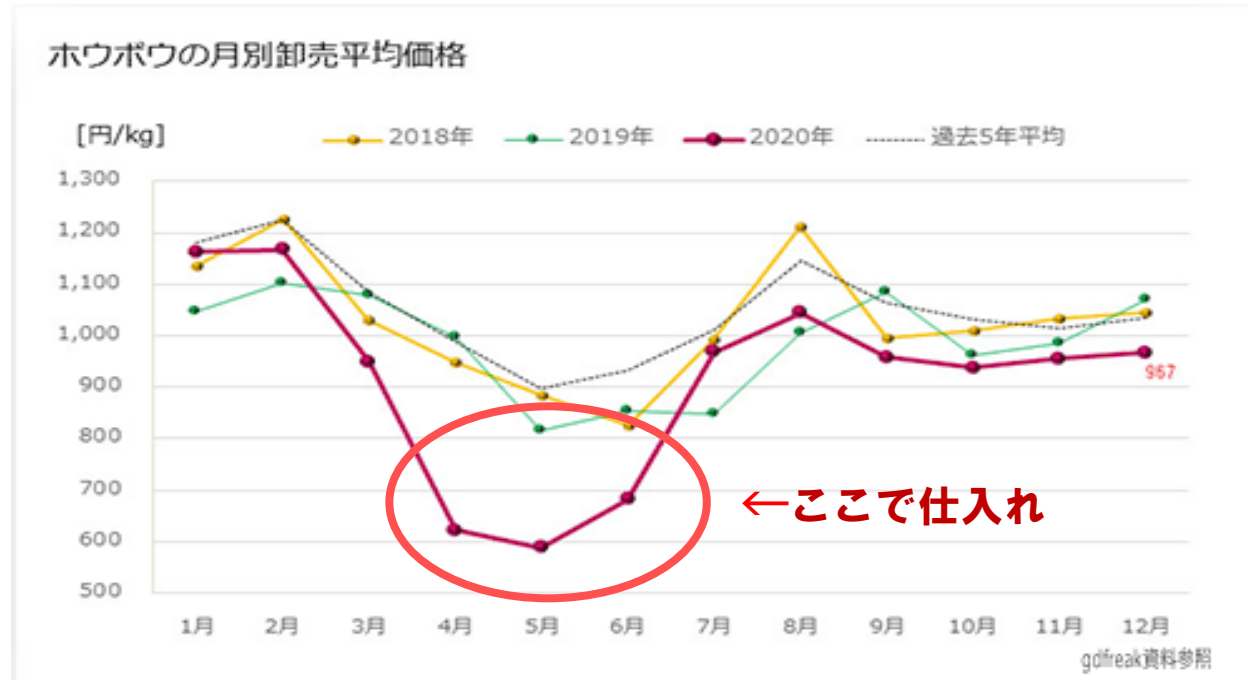
**6次産業化を通じて**

**水産業イノベーター**

として構造改革の旗手へ



# 当社独自の加工技術・冷凍技術、そして 競りをする権利「買参権」を活用した 「安い時期」の大量仕入れを行う



1年分の原料の確保

1日の作業量平準化

ここで・・・

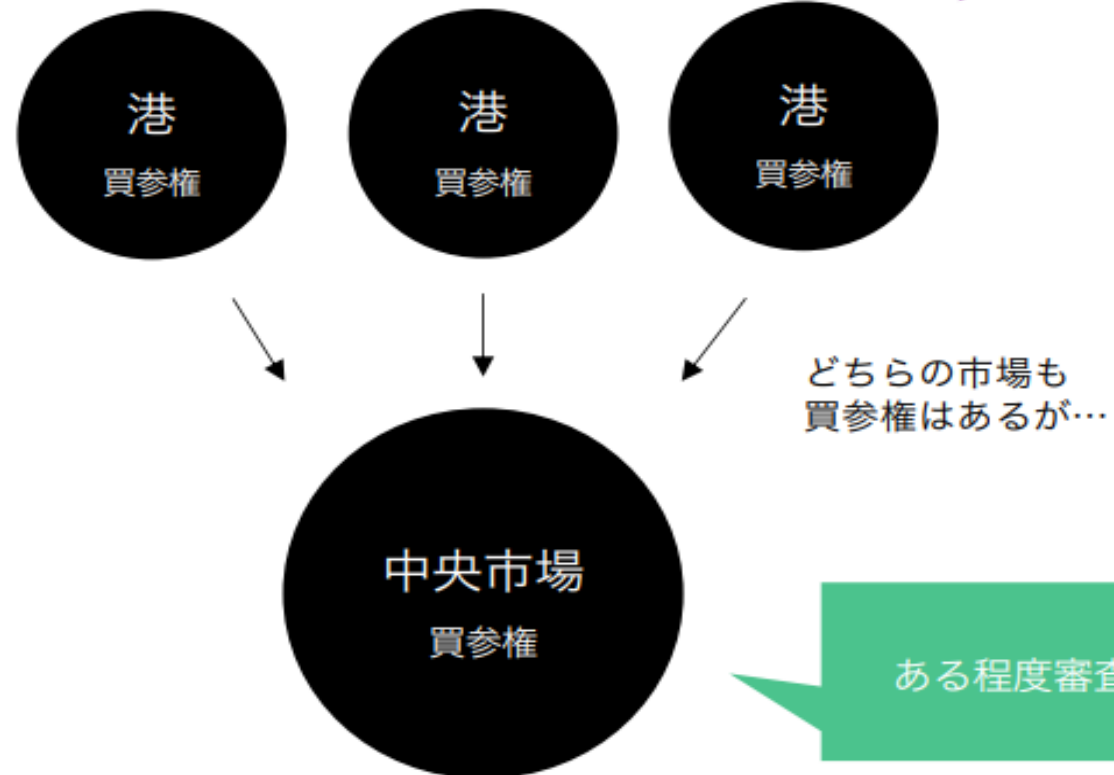
# 競りに参加する権利 「買参権」とは



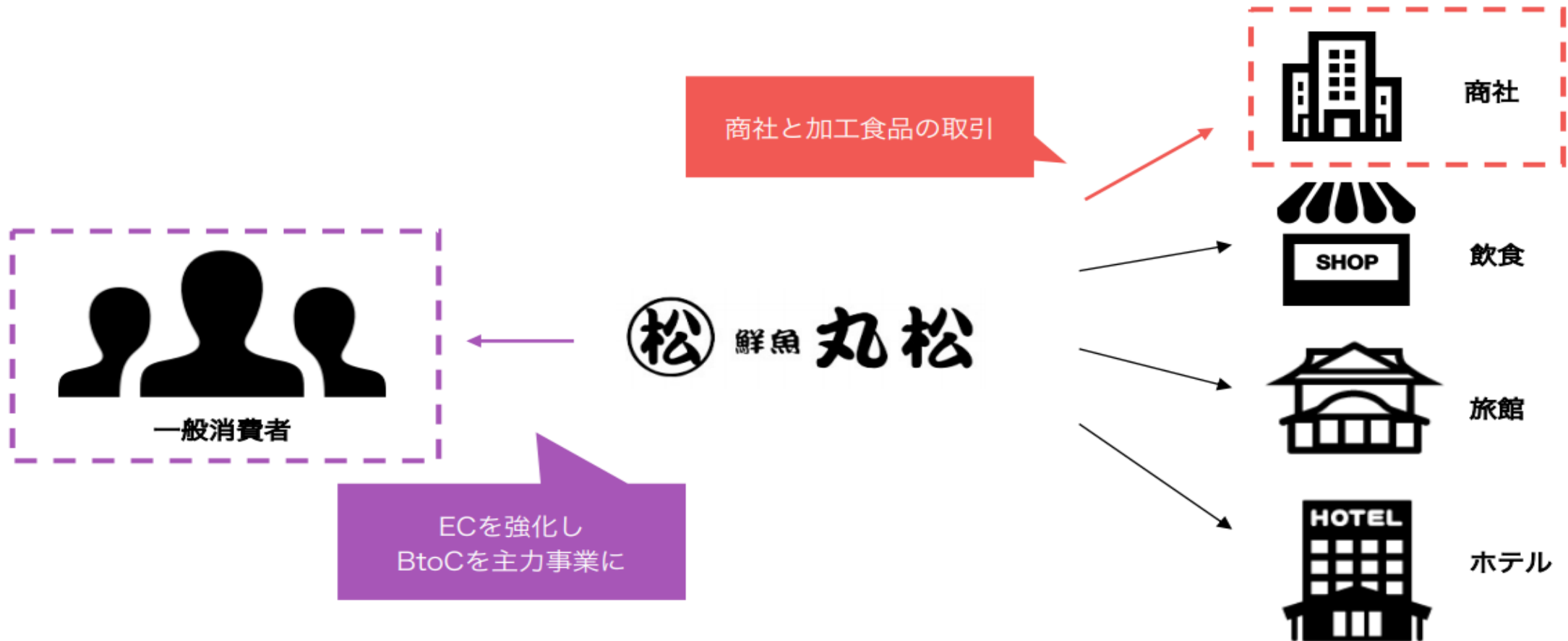
買参権とは、水産物産地市場の場合、生産者が市場に水揚げした魚介類を、卸売人を通じて購入する権利のことであり、一定の資格（法令資格・実績・保証金など）を有することにより、市場開設者から買参権を取得することができる。

# 買参権の取得は非常に難しい

- Step1 問い合わせ
- Step2 書類提出
- Step3 書類確認・審査
- Step4 市役所へ書類を提出
- Step5 書類確認・審査
- Step6 買参番号発行



# 6次産業化による高付加価値商品の創出





# 買参権と弊社独自の冷凍・解凍技術と 職人の技術を用いた商品開発



×



×



# これまであまり目立たなかった商材

紅ズワイ



自社加工



未利用魚

独自加工



職人の技術



## 新たな越前ブランドの創造

# 越前ブランド確立の効果



フードロスゼロ

加工場稼働による  
安定した経営

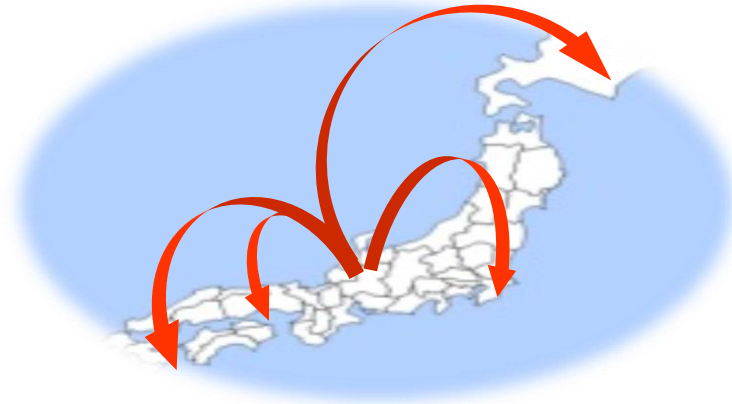




驚くほど美味しい鮮魚加工品 = **越前ブランド**



ブランドシステムを**全国展開**



**地域の活性化**



全国の産地で**ご当地ブランド**を確立する



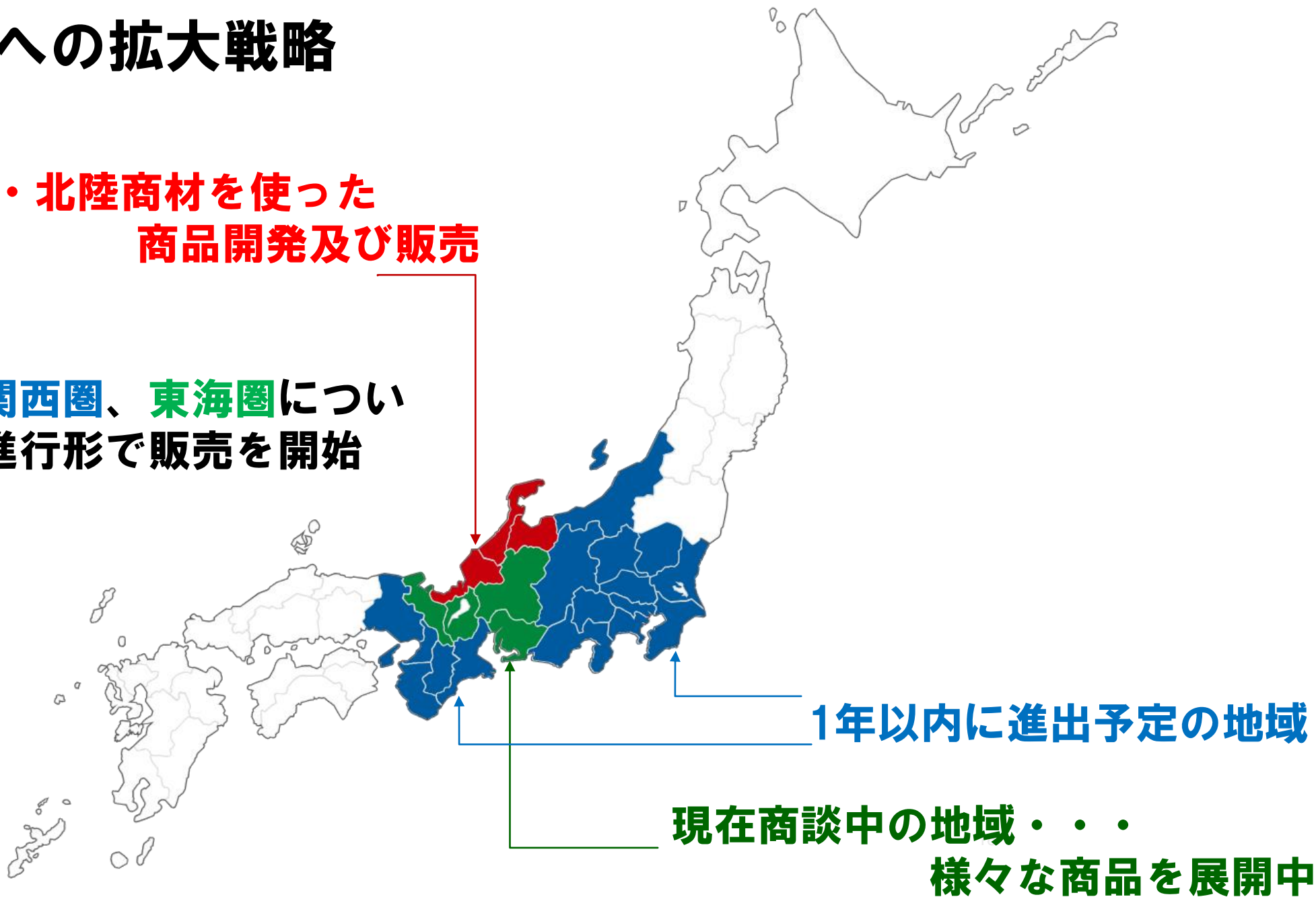
# 拡大するお取引企業様



# 日本全国への拡大戦略

北陸3県・・・北陸商材を使った  
商品開発及び販売

首都圏、関西圏、東海圏につい  
ては、現在進行形で販売を開始



# 世界展開も視野に

海外における日本食レストランの数

約2.4万店(2006年)→約5.5万店(2013年)→約8.9万店(2015年)に増加。



出所)外務省調べ、農林水産省推計(88,703店) 数字は2015年時点、()内は2013年時点

nippon.com

現在・・・2023年8月より販売開始

アメリカ 3ヵ月で10,000食  
売上700万

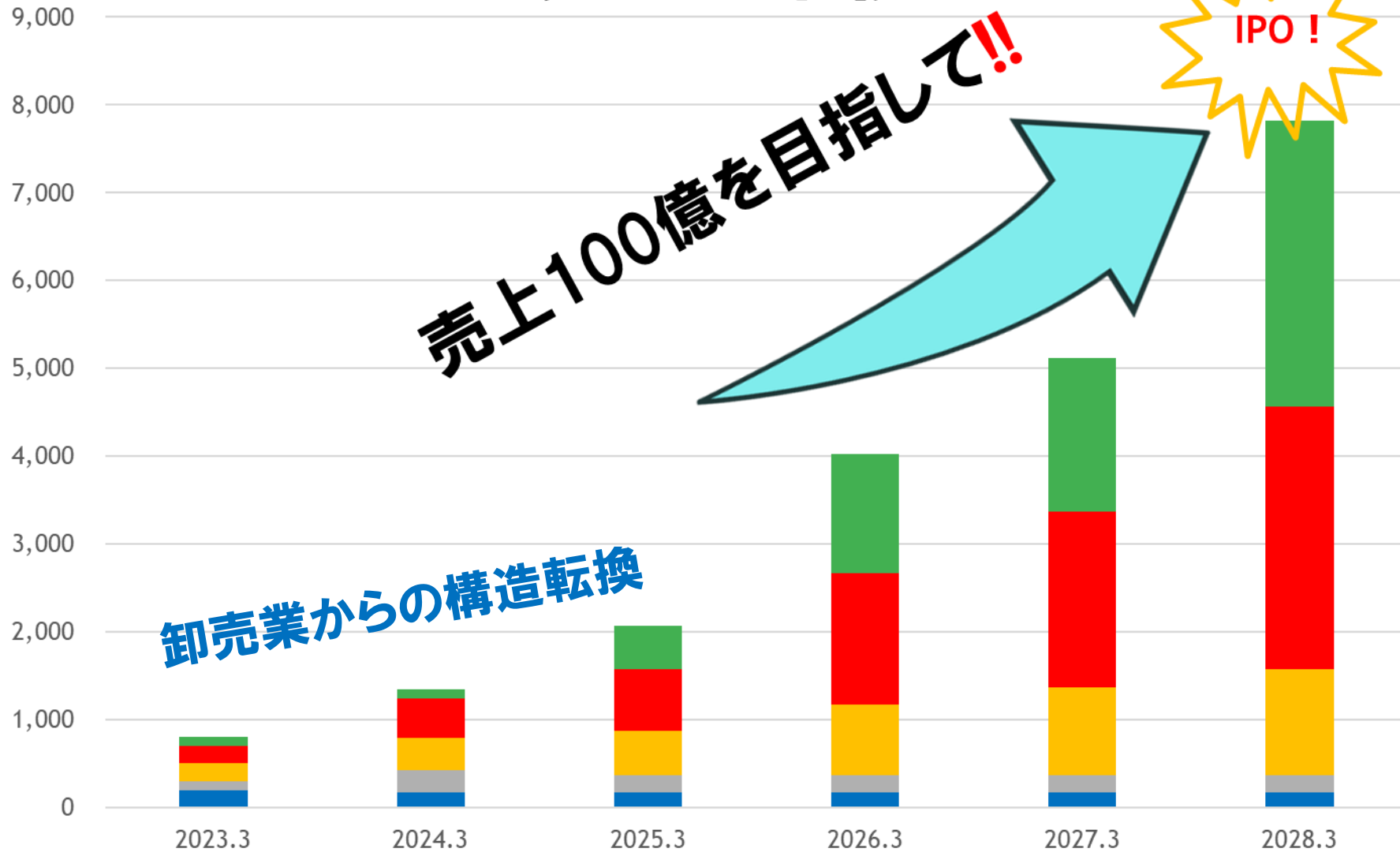


シンガポール 7ヵ月で  
売上1,000万



単位：百万円

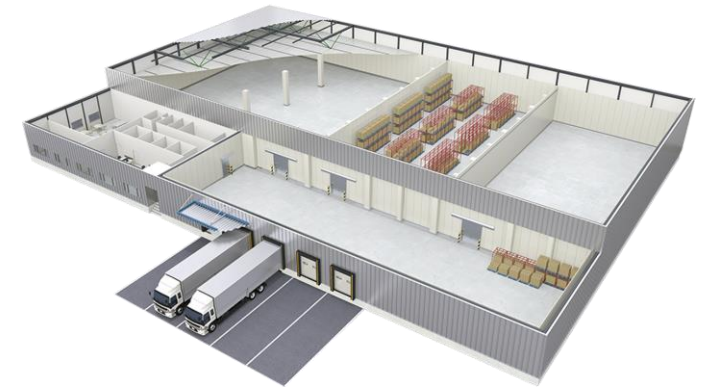
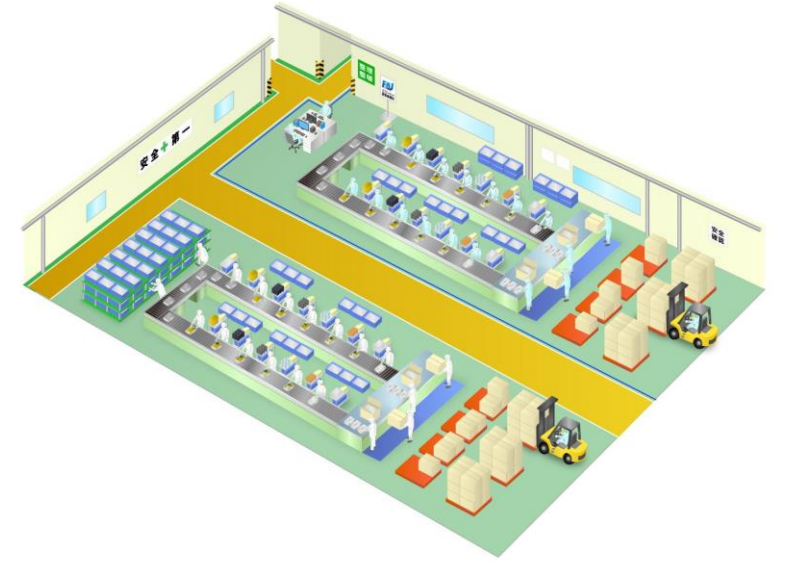
# 売上高推移





# 今後の事業計画

- 大型の**加工工場**の建設  
凍結機を増設し、専用ラインを構築
- 大型の**冷凍倉庫**の建設  
加工工場の近隣に配置することで、**効率UP**



- **オンリーワン**の商品開発  
地域ごとの**特色ある鮮魚**を原料とした商品開発

# おわりに

1次産業である水産業とその従事者を支援し、地域経済と産業を守る取り組みを進め、自らは6次産業化による

**「水産業イノベーター」**

を目指してまいります。

ありがとうございました。

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS



**お問い合わせ**

**福井県越前市大屋町38-5-1  
（道の駅 越前たけふ内）**

**株式会社鮮魚丸松 越前店**

**TEL : 0778-24-3313**

**携帯 : 090-2128-7606**

**E-Mail : [teruyuki@nx.ttn.ne.jp](mailto:teruyuki@nx.ttn.ne.jp)**

