

がんばる  
皆さんを応援!

## 富山湾からの贈り物 奥田屋

富山市下熊野にある「奥田屋」は、天然の生簀、富山湾の鮮魚にこだわって、代々受け継がれた目利きや調理法・秘伝のたれを使用し、調理加工品を自家製造しておられます。職人として腕を振るうのは四代目の奥田健治さん、美代子さんご夫妻。今回は、マーケティング・事業開発を担当する奥田哲也さんにお話を伺いました。

### 疎開で下熊野へ

定かではありませんが、創業は約150年前で、富山市星井町にあった魚屋が始まりです。戦時中に疎開した下熊野で店を再開して現在に至ります。三代目までは鮮魚販売と仕出し料理が主で、旧富山市の南側一帯がお客様でした。私の父の代になるとスーパーに出店し、下熊野の店と2店舗体制だった時期もありました。バブル崩壊後は下熊野の店だけにし、店頭にはまだ鮮魚を並べていましたが、世代を超えた常連さんが主なお客様でした

### インターネットで販売

「売上の殆どはスーパーのお店が占めていたので、売上が減って悩んだ両親はインターネット販売に挑戦しました。17ベンチャー企業が登場し始めた平成16年に楽天に参加し、自店の才

オンラインショップを立ち上げたのです。両親は50歳代後半だったので、将来、暇を持って余さないうちに仕事を続けられたらいいなあぐらいの思いだったと思いますし、私は東京でコンサルティング、事業開発で、主にプロジェクトマネジメントをしていて、店には一切関わっていませんでした。

北日本新聞さんに誘われて、平成18年には楽天に替わって『47CLUB』に参加しました。当店の商品が美味しかったからと、『47CLUB』から出展者向けの勉強会に誘われましてね、母が東京まで行ってました。そこで得たことを実践していったら、売れるようなサイトになっていったんですね。そうすると、様々な媒体に取り上げてもらえるようになり、全国に当店の商品が流通するようになっていったんです。平成22年の暮れに、早めに帰省したら、60歳代後半の母がですよ、ネット注文の処理に毎日徹夜して、朝には仕入れに行っているというので驚きました。11月中旬からずっとそんな状態。それ程に売れてるなんて思いも寄りませんでした」

シニアビジネス・フランチャイジネス等の新しい市場を創造することに携わってきた哲也さんは、水産業界の100年余り殆ど変化のない市場構造に着目し、首都圏の人のライフスタイルを踏まえた富山の食の魅力を発信するために、店に関わるようになりました。

### ネットを介した魚屋さん

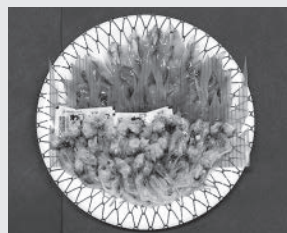
「首都圏の家庭で大きな魚を捌くの

は大変ですよ。今は冷蔵・冷凍技術が進んでいて、品質も保持できます。元々魚屋である強みを活かして、刺身や切り身等、すぐに食べられたり、調理できる状態で送れば、受け取るお客様が一番嬉しいですよ。

そのための仕組み作りは私の得意分野で、約1年かけて準備しました。例えば「今朝はこんな魚がたくさん捕れました!」とネット会員へ情報を流すと注文が入ります。注文が入ってからお客様のご希望の通りに両親が加工して発送しています。つまり、魚屋さんで対面してやっていると、ネットを介してやってるんです」

もちろん、富山ならではの白えびや昆布等もありますし、特に今売れている「ぶりかまの旨煮」をはじめ奥田屋の伝統の味が喜ばれています。北陸新幹線開業もあって富山の魚に注目度が高まり、首都圏の飲食店からも注文があるそうです。

これらは、地元の情報収集とネットワークづくりのために参加した「平成27年度とやま観光未来創造塾」で作ったビジネスプランが基になっています。



▲今が旬の富山の海の幸として、法人様のギフトの一品として人気の「ほたるいかお刺身」



▲「めでたい」ギフトの一品として人気の「のどぐろ薄造り」

### 富山の味を世界へ

哲也さんは国等の施策に注目し、積極的に活用しておられます。当所が募集した物産展にも出展。今年1月24日から1週間、東京秋葉原にある日本百貨店での、日本商工会議所「全国から毎週集まる!! 地域のうまいもんマルシェ」の富山商工会議所ウイークで、奥田屋からは白えび素干し、氷見ぶり味噌、ぶりキムチ等を販売されました。「販売は得意ではないけど、人との出会い、課題の発見、お客様のニーズがリサーチできる絶好の機会です。ネット販売とは異なり、店頭販売にはネットとパッケージが重要だと実感したので準備に取り掛かりました」。

また、地域活性化とグローバル対応を企画・実現する「ふるさとグローバルプロデューサー」人材育成プログラム(中小企業庁)をこのほど修了されました。「ひとつ道がつけば、富山の色々な商品を海外に持っていきけるようになる。それを実現するために、まずは奥田屋で試しているという感じですね。外資系企業でのネットワークを活かして、世界へ富山の製品のモノとしての価値に加えて、文化・ライフスタイルを含めて伝えていきたいですね」。頑張っておられる奥田屋さんを、当所はこれからも応援します!

富山市下熊野463  
☎076-429-0029  
商品注文は「47CLUB」サイトをご利用ください。  
ホームページ「富山の昆布」：奥田屋  
☑「富山湾からの贈り物」：奥田屋