

食生活を豊かに——
円滑な流通供給に努める



丸水秋田中央水産株式会社

F010-0802 秋田市外旭川字待合28番地
電話 018-869-5311 番代
FAX 018-868-1931
http://www.marusui-akita.co.jp/
e-mail:a.soumu@marusui-akita.co.jp

みなと新聞電子版

www.minato-yamaguchi.co.jp/

お申込みはホームページから

さかな屋ビジネス

最前線

-661-

●(株)浜倉の商店 製作所●

【代表者】 浜倉好宣
代表取締役
【設立】 2008年1月
【資本金】 500万円
【従業員】
アルバイト含め 200人
【本社】東京都千代田区有
楽町2の1の1
【日本鮮魚甲殻類同好会】
新宿えび通り本部=東京都
新宿区歌舞伎町1の22の3
(24時間営業)

種に枠を設けず、伊東や沼津から朝獲れ鮮魚や珍しい魚を調達する。河野社長には店頭

漁師、卸、居酒屋が三位一体で誕生。新宿・歌舞伎町にオープンした居酒屋「日本鮮魚甲殻類同好会」は、水産復興に取り組むさまざまな人々の手で生まれた新業態だ。運営は浜焼酒場などをプロデュース、展開する浜倉の商店製作所（浜倉好宣社長）。産直や海鮮居酒屋が流行して久しいが、この店舗が取り組む提案は、その域を超え、魚好きのハートをつかむ。

浜倉的商店製作所

同店では産直や市場ルに立ち、魚の特徴や食べ方などを伝える仕事も。しっかりと情報を伝えることで、普段見慣れない魚でも提供できるのが特

日本鮮魚甲殻類同好会が誕生

漁師、卸と二位一体の居酒屋

地元の魚のプロが紹介するこだわりの逸品もそろ。客単価は4000円。地域性もあるが、限定で入荷した高級魚でも売れ

が日々調達してくる朝獲れ魚や、築地市場には入荷しない珍しい魚が特徴は個性的だ。浜焼酒場の「鱈」ブランドは「もと調理するのではなく、お客が炭火で焼くという逆

もう一つの特徴が横丁「志」を共にする仲間が業態だ。ひとつ屋根の下に、数軒の店舗が軒を連ね「横丁」を演出。恵比寿横丁、品川魚介センター、恵比寿フィッシュセンターなど。それぞれと成長していくことがこれらの施設には、直営店を含め4〜22業態が入り、各業態にオーナーがいる独立店舗だ。オーナーは居酒屋のプロだけでなく、卸や漁業関係者など（東京支社・磯崎真、毎週火曜日掲載）



店頭には鮮魚分類が並ぶ