



## ◆ 新年度の挨拶まわりは刺激を受ける良い機会でした

2月に入り、だいぶ遅くなりましたが、今年もよろしくお祈りします。

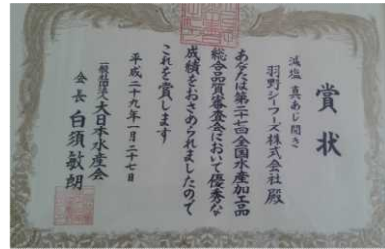
新年を迎え、弊社のお取引先様へのご挨拶まわりをしていると、本当にいろいろな出会いと商売のヒントを頂けます。なかなか、他の会社の社長の皆様と会話をする機会もない中、「挨拶まわり」というのは、実は非常に貴重な情報交換の機会なのかもしれませんね。同業の皆様や販売先の皆様を含めて、現場や人不足の問題など、弊社だけではないのだなと実感しています。新米社長としては少しホッとしただけでなく、改めて気の引き締まる良い機会でした。



## ◆ 受賞式に参加してきました

前回、皆様にもご報告をさせて頂きましたが、第27回全国水産加工品総合品質審査会の表彰式が1月27日東京銀座のホテルで行われました。

沼津市からは当社を含めて、3社が受賞し、対象商品の全てが「あじの干物」という結果でした。改めて、沼津が日本一の干物の産地であることを再確認し、多くの皆様にPRする良い機会になったと思います。授賞式に参加した後、1月31日には沼津の干物メーカー3社が揃って、沼津市の市役所に挨拶に伺い、今回の受賞を報告しに伺ってきました。この機会を機に、従来の製法に捕われずに、また、新商品開発に挑戦したいと思います。



## ◆ 築地市場の「開きあじ」取扱高は静岡県が“No.1”

先日、社内で今期の販売計画を考えている時、ネットで参考データを検索していたら、面白データを見つけました。

平成28年1月～12月の築地市場における「開きあじ」の県別取扱高が開示されているのです。

そのデータを見ると、何と静岡県のシェアは数量で

87.1%、金額で82.9%と圧倒的に一番だったのです。平成14年度も数量で87.6%、金額で86.5%という実績でした。

改めて静岡県が「開きあじ」で日本一であることを実感させられました。県内の一大生産地である沼津では干物メーカーの数が減少しているとは言うものの、まだまだ100社ほどは頑張っています。歴史と伝統を守りながら、更にそのシェアをアップします。



## ◆ 数量限定商品をご希望の際はお気軽にご連絡を！

干物のメインであるアジの原料は、水揚量、相場ともに依然として厳しい状況が続いています。

干物を加工する際に必要な原料であるオランダ産のあじは小型魚が多く、不漁が続いています。特に干物に適したサイズの規格が少なく、当社も仕入面において厳しい現状に直面しております。今期も仕入状況が厳しいと予測される中、弊社では親会社である羽野水産の原料課との情報交換をより密に行いながら仕入努力を強化しようと思います。例えば、「数量限定でも良いので、自社企画の商品が欲しい！」とか、「国産素材の新干物が欲しい」といったご要望があれば、お気軽にご連絡下さい！

