

港町・勝浦ならではの
活気と人情あふれるおもてなし。
加えて卸の流通網、商品開発力、
そして勝浦の魅力を伝えんとする想いを
フル稼働させて多彩な活動を展開。
そんな企業の姿をレポート!!

企業見聞録 VOL.5

ぬまっち
が行く!!



笑顔の絶えない「宣伝部長」長谷川尚江さん。商品開発のほか営業や配達にも飛び回り、イベント出店も。地元素材を活かしたアイデアは尽きることがない

五感を刺激する直売所

国道128号線の浜行川辺りを車で走っていると目に飛び込んできたのがスラリと並んだ観光バス。お客がどっと押し寄せているのは、房総の海産物や土産物を販売する鈴正の直売所「おさかな村」だ。干物を手に取り、いけすの伊勢海老やアワビを吟味して：市場さながらの活気の中に、試食用の干物を焼く香ばしい匂いが漂う。時期によってはツアー客向けにサザエやホタテ、みかんなどの詰め放題イベントも行うという。こうなるともはや、五感を刺激するちょっとしたアミューズメント施設である。

買った物を終えたツアー客が
出発する時には手を振って
お見送り。「『ふれあいを感じ
動に、喜びを感謝へ!』が
うちのコンセプトです」
という、おさかな村を
経営する鈴正代表、渡
邊一洋さんの言葉が
思い返されたのだった。

勝浦の魅力を観光の各方面に活かす

鈴正は土産品の卸売販売をメインに行う企業で、取り扱い品目は三百以上にも及ぶ。その中でもダントツで人気なのが工場直送の干物だ。そもそも、漁師だった渡邊さんの父親が始めた干物店が鈴正の原点。「漁師が自分で食べる干物を届けたい」と、今も当時の製造法を踏襲した干物作りを行なっている。



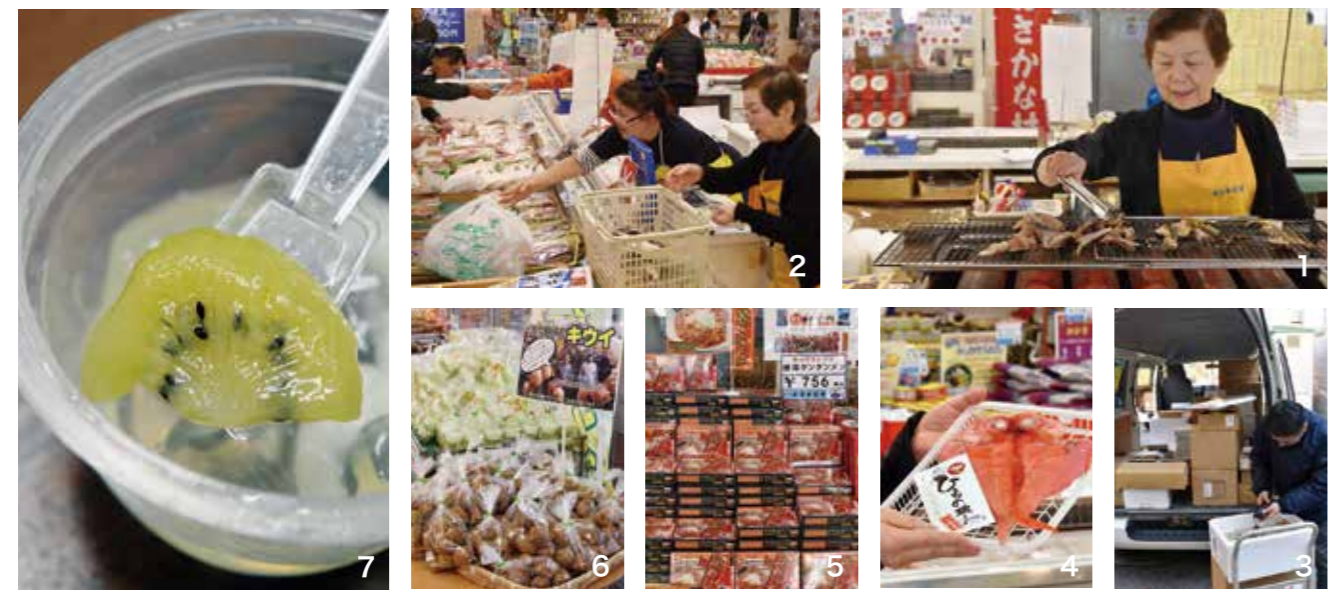
地元業者の協力を得て開発した今月発売開始の、勝浦産キハダマグロのハンバーグ。電子レンジで調理できる

鈴正では旨たれやメンマなど、勝浦タンメンの関連商品を次々と生み出している



干物の中でも「特に勝浦産キンメの干物がおすすめ!」と強調するのは、渡邊代表の右腕として活躍する長谷川尚江さんだ。実は長谷川さん、勝浦の魅力を活かした商品開発を次々と生み出す「勝浦の宣伝部長」。市野川地区の営農組合とタッグを組んでキウイの販売を開始。ジャムやゼリーに続き、今年もキウイプリンを開発した。そして今や定番土産となった、熱血!!勝浦タンメン船団と協力して開発・発売している勝浦タンメン(生麺・3食入)に至っては発売開始からの販売数が120万食を超える。それら地元素材を活かした商品を、卸の販売網を使い、県内各地の道の駅やサービスエリア、ホテルなど多方面で販売。商品に込めた勝浦の魅力を知らせてもらう、そのつながりの多さも鈴正の強みである。

一方、「勝浦のワカメを使った塩蔵ワカメを商品として復活させたいのですが、地元のみなさんの高齢化が進んで、塩漬けや茹でる作業ができない状況なんです。販路はあるので、あとは製造さえできれば」と課題も挙げる。そんな鈴正の活動はこれだけにとどまらない。勝浦の魅力を発掘し、ツアー商品として旅行会社に提案。特に鶴原理想郷は10年ほど前から勧め続けており「最近、旅行者さんも理想郷にぜひ来ようというになりました」と渡邊さんは振り返る。地道な活動を重ねながらも、「地元をPRできるマーケットも開催してみたい」と、渡邊代表の勝浦にかける意欲は衰えを知らない。今後の展開も楽しみだ。



1) 食欲をそそる匂いが店内を漂わせる、干物の試食コーナー 2) 観光バスが到着するや、店内は一気に活気に包まれる
3) これから商品の配達に向かう。県内各地に多くの販路を持つ 4) 工場直送の干物は一番人気。写真は勝浦産キンメダイの干物 5) 多くの勝浦タンメン関連商品を取り扱う 6) 晩秋の収穫期には市野川地区のキウイの果実も直売 7) キウイプリンは果実感を重視。実がごろりと入っている



すずしよ
【有限会社 鈴正】

所在地 ■ 勝浦市浜行川 134-1
創業 ■ 1988年創業。1970年に大原町(現いすみ市)浪花で両親が開いた魚屋が原点。1994年に直売所オープン。2015年、大原から本社を勝浦へ移した
主な事業内容 ■ 観光土産の卸売販売、商品開発、干物製造、直売所「おさかな村」の運営
従業員 ■ 25人(現在、パート募集中!)
☎ 0470-76-4710
<http://boso-suzusho.net>
<http://www.osakanamura.com>