

# 企業紹介

## 糸魚川の海の幸を「魚屋」の こだわりで提供



代表取締役 市川 吉一  
〒941-0058 糸魚川市寺町2-3-24  
TEL 025-552-6946 FAX 025-552-7707  
http://www.uogasi.com

業 種：飲食業  
資 本 金：4,000万円  
事業内容：宴会、式場、仕出し

糸魚川で割烹を営む(株)魚がしは、主力の宴会、結婚式、法事の他、近年はジオパークを核とする観光客の誘致や、料理の宅配（仕出し）に注力している。その基本にあるのは、魚屋としての、糸魚川の海の幸に対するこだわりと自信だ。

### 魚屋から出発

同社は、昭和51年（1976年）に地元の魚屋4軒と魚市場の出資により創業。当初は宴会のほか、料理民宿として長野県を中心に全国からの海水浴客で賑わった。その後の海水浴客の減少とともに、現在は宴会や結婚式、法事などが主力となっている。

また、近年は、糸魚川の「世界ジオパーク」<sup>(注)</sup>認定により、観光バスや市町村の研修旅行などの受け入れも増えている。



▲日本海に沈む夕日をイメージした「夕日井」  
値段も1,000円と手頃

### 「ジオパーク観光」、「宅配」に注力

特に、ジオパークを核とした観光客の誘致については、現在、一番期待を寄せているところだ。糸魚川では、地元料理店が協力して、ジオパークにちなんだ24種類の井（ジオ24井）を提供している。同社が提供している「夕日井」は、夕日をイメージした色どりの鮮やかさと素材の新鮮さで、24井の中でも特に人気のある一品となっている。最近では、インターネットで事前に情報を収集して同社を訪れる観光客も多いという。

また、最近では、「魚がしの宅配」と銘打って料理の仕出しにも力を入れている。料理を個々の器に盛り付けるのではなく、「箱膳」として折詰風にまとめる工夫や、「宅配」という気軽に利用しやすいイメージを打ち出すことで、お客様の反応は上々という。同社では、法事を自宅で行いたいというニーズや、女性会などの各種会合での利用を取り込みたいとしている。



▲「箱膳」  
一つのお膳にまとまっているため、手軽に利用できる  
(4,200円～5,250円)

### 糸魚川の海の幸へのこだわり

同社からの情報発信として、市川社長が自ら制作している「料理通信」がある。平成6年（1994年）の第1号から、既に17年、84号を数え、糸魚川の法人・個人の顧客向けに年2、3回のペースで、約1,000部を発行している。糸魚川の食に始まり健康や旅など、料理人としての顔も持つ市川社長の体験に基づく話題が取り上げられ、発刊を楽しみにしている顧客も多い。

現在も市場で競りに臨む市川社長は「当社の売りはなんといっても冬のカニ、アンコウ、夏のエビ、貝類など糸魚川の新鮮な海の幸。素材には、魚屋としてのこだわりと自信を持っている」と語る。



▲「料理通信」  
食、健康、旅と話題豊富  
富士山の写真も市川社長の撮影だ

(注)「世界ジオパーク」とは、ユネスコが世界的に貴重な地質遺産を有する地域を認定するもので、糸魚川は2008年に国内初の認定を受けた。貴重な地質遺産の地点を「ジオサイト」とよび、糸魚川ジオパークは24のジオサイトを有する。