



鮮魚
近海

西 透



京都産業大学
スタートアップ・インターンシップ
国際関係学部 1年次 松井富香



会社概要

- 会社名:株式会社 西浅
- 創業年:昭和2年(1927年)
- 資本金:1,000万円
- 店舗数:13
- 従業員数:140名
- 事業内容:生鮮魚介類の小売業及び魚惣菜・鮭
- 代表取締役社長:児玉 周 様



西浅のココロ

◆本当の「美味しい魚」とは？

鮮度の高い魚！ 愛情を込めた魚！

⇒本当に「美味しい魚」を継承

某大手スーパー
冷凍技術
「お客様第一主義」
魚＝商品



西浅
冷凍技術に頼らない
「お魚様第一主義」
魚＝自然からの贈り物

漁師さんがその日その日に捕れた魚を店長が「コダワリ」を持って仕入れるため、何日も準備が必要なチラシの配布には頼っていない
→海、大自然の都合に合わせている



西浅が乗り越えた壁



◆西浅の軸を脅かすことが、、、

2010デフレーション→

物価を安くすることが求められている中、
倒産危機に陥る会社が増えていた



品質や鮮度にこだわる西浅より、
冷凍技術による大量生産を重視する
スーパーの方が生き残れた。



それでも、

「お魚様第一主義」を貫き、

お客様を笑顔にさせたい

という気持ちで乗り越えた



西浅の魅力①



◆効率化を目的とした機械による生産ではなく、
日に日に積まれる職人さん達の包丁技術で
→魚本来の味を最大限に引き出す

**魚食への愛
が激ア
ツ!!!**

お客様の笑顔にも繋がる!!





西浅の魅力② ＜人をつなぐ産地直送＞



某鮮魚屋 (orスーパー)

- 魚＝モノとして“粗く”流通させる
- 全店舗の仕入れだけに専念するバイヤー→品質の確認に手が回らない

西浅

- 魚一匹ずつへの扱いの丁寧な漁師さんを選別
- 店長が仕入れ
↳ 店長が漁師さんにお客様の声と売れ行きをフィードバック

↓
漁師さんやお客様との繋がりを支える





西浅の魅力③ ＜実習で感じた： 人と人が寄り添いあう職場＞

- お客様の「ありがとう」が次に
つながる仕事
- 魚への情熱が熱い職人さん達ばかりで、
一緒に仕事をすることで元気をもらった
- 仕事に加えて、人として丁寧に寄り添
い、関わり合う職場



**やりがいのある、
働きたいと思える職場**



西浅の理念と目指すところ

魚食文化の継承と発展



本来の魚の味が
忘れられつつある中で、
「**本当に美味しい**」
魚の味を守っていくことで
みなさんに**笑顔**を与える



松井より
児玉 周 様
小林 達也 様
また、その他現場で私と関わってくださった
方々
お忙しい中、わざわざ時間を割いていただき
ありがとうございました！
これからも、カンパチや鯖を食べ続けたいと
思いました！

本物の魚のおいしさを、
ご馳走にはしてはいけない。



西浅の使命