

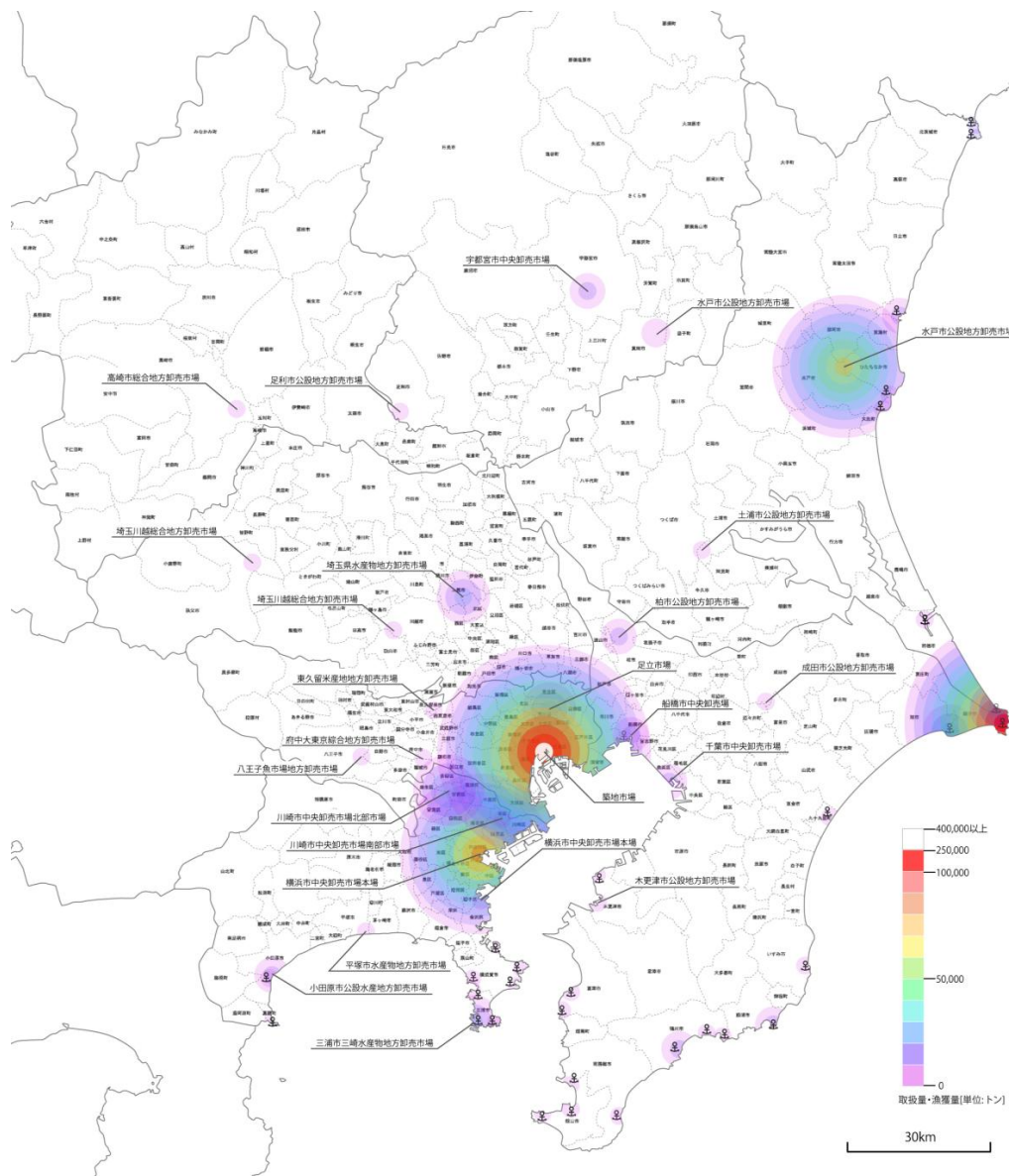


鮮魚流通のアマゾンを目指す八面六臂(株) 鮮魚流通過疎地 MAP を公開

～過疎地の[箱根]に新鮮な魚を流通させる箱根プロジェクト始動～
http://hachimenroppi.com/presroom/research/research_20140320.html

最先端の IT と物流を利用して鮮魚流通の新しいプラットフォームを目指す八面六臂株式会社（本社：東京都新宿区 代表取締役：松田雅也、以下「八面六臂」）は、鮮魚の流通量を独自の指標により割り出し、マッピングした「鮮魚流通過疎地 MAP（以下「本 MAP」）」を作成いたしました。

「鮮魚流通過疎地 MAP」では卸売市場での取扱量・漁獲量を基準に、関東地域 1 都 6 県における鮮魚の流通量を図示化しました。市場を起点に徐々に取扱量を減らしていき、該当市場から仕入れる最果ての地域※を境としてマッピングいたしました。本 MAP により、流通が行き届いていない「鮮魚流通過疎地」が明確になりました。



※八面六臂の約 500 名の料理人ネットワークより割り出した、該当市場から直接仕入れをしている店舗がある地域。

魚大国日本に存在する“鮮魚流通疎地”が明らかに

日本全国においてコンビニエンスストアやファーストフード店、チェーン店の展開・浸透に伴い、物流網は非常に発達してきましたが、鮮魚流通に関しては、まだまだ非常に限られた範囲内での取引に終始してしまうことが多いです。図で示した鮮魚流通疎地の小売店や飲食店では、漁港で水揚げされた魚が数日後に配送され、消費者に届けられるという状況が頻繁に起こっております。

温泉観光地として名高い箱根・草津・鬼怒川エリアが鮮魚流通疎地と判明

関東エリアの温泉地として多くの人が訪れる箱根（神奈川）・草津（群馬）・鬼怒川（栃木）は揃って鮮魚流通量1万t以下で鮮魚流通疎地と判明。観光名所として数多くの旅館やホテルが立ち並び、海鮮料理も多く提供されるため、新鮮な鮮魚に対する需要は高い一方で、近隣で水揚げされた魚の大半が築地市場に卸されてしまうことが原因にあります。

東京都では築地を中心に高い水準を誇るも、中心部と周辺部の落差が顕著に

40万t以上の流通量を誇る築地市場を中心に、都内では総じて6万t以上と高い流通量となっており、飲食店には新鮮で豊富な種類の鮮魚が提供されていることが分かります。一方で、中野区より西側や江戸川区より東側といった地域では、築地市場まで仕入れに行くには距離がある上、同地域まで鮮魚を届ける卸業者の数が少ないため、0~2万tという低い水準となっております。

■日本の魚をおいしくするプロジェクト始動

八面六臂では、こうした状況を踏まえて、鮮魚の流通が行き届いていない「鮮魚流通疎地」に同社サービスを通じて新鮮な魚を届ける「日本の魚をおいしくするプロジェクト」を開始いたします。漁師、産地市場、築地市場の各プレイヤーと連結する「ハイブリッド流通」を構築することで、同地域の飲食店にも新鮮で美味しい鮮魚を適正価格で提供いたします。本プロジェクトの第一弾として箱根地域のホテルや旅館に積極的に展開して参ります。

今後も八面六臂では、「日本のオイシイをつくる。」を事業理念に、最先端の物流とITを用いて、日本全国各地の皆様においしい鮮魚をお届けし、失われつつある水産食文化を取り戻すことに貢献して参ります。

■会社概要

会社名：八面六臂株式会社 (Hachimenroppi Inc.)

代表者：代表取締役 松田雅也

設立日：2007年5月14日

本社：〒160-0005 東京都新宿区愛住町22 岡田ビル2階

H P : <http://www.hachimenroppi.com>