有限会社タキダエンタープライズ

福井県坂井市

生産性向上 需要獲得 担い手確保 サービス

福井県三国港から日本全国、アジアを舞台に、水産加工品の新たな価値を創造し、「海 鮮煎餅革命」を巻き起こす

- ○「海鮮手焼き煎餅」の実演販売で海産物の高付加価値 化を実現
- ○出店立地を地域一番店に絞り、単品特化の商品戦略と 独自の人財育成に成功
- ○アジア各国の現地パートナーと海鮮煎餅のフランチャイズ展開を進める

企業基本情報

所 在 地 福井県坂井市三国町平山 15-21

電話 /FAX 0776-81-3252/0776-81-3397

U R L http://www.senbei.biz

代表者 代表取締役 滝田 庄次郎

設 立 1994年 (創 業 1993年)

資 本 金 2,000万円

従業員数 50人



会社概要

1993年に福井県三国町で創業。歴代の漁師が育んだ知恵と技術を活かし、たこいか・甘えびなど厳選した海の素材を姿そのままに焼き上げる海鮮煎餅を開発する。現在では「越前海鮮倶楽部」「東京海鮮倶楽部」「北海道海鮮倶楽部」と3つのブランドを立ち上げ、東京スカイツリーに隣接する商業施設や有名百貨店、JR駅ナカ、空港など国内8店舗、海外7店舗を展開している。今後は国内・海外での地域一番店の運営ノウハウを活かし、フランチャイズの展開を強化する。



「越前海鮮倶楽部」のブランド概要

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

>>> 「海鮮手焼き煎餅」の実演販売で高付加価値化を実現

福井県三国産の甘えびや北海道産のするめいか、ベトナム産のいいだこ等の新鮮な海産物を工房一体型店舗で実演販売する「海鮮手焼き煎餅工房」を開発。現在は東京スカイツリーに隣接する商業施設や、香港の大手百貨店の店頭にて実演販売を実施。手焼き職人が昔ながらの手焼き煎餅機を使い、来店者の目の前で生の海産物を「姿そのまま」海鮮煎餅にする演出と、できたてあつあつの美味しさを提供することにより、高付加価値の商品の製造と販売を実現し、国内・海外問わず注目を集めている。



こだわりの品質:福井県三国産の甘えび

>>>> 地域一番店に絞った出店戦略で独自の人財育成に成功

国内・海外の地域一番店に絞って出店することで、多店舗化や多品種の商品開発をすることなく、売上一番の商品カテゴリーに絞った「から揚げせんべい」の単品特化を実現。国内・海外の店舗全体でみる「から揚げせんべい」の商品売上構成比は、約8割を超える。単品特化をすることで、人財育成においても、集客アプローチを強化する販売トークや試食の徹底、来店者の様々な用途に合わせ、量り売りなど独自の販売接客スタイルを確立することができ、店舗全体の販売力を向上させた。



実演販売:東京スカイツリー店

>>> アジア各国の現地パートナーと海鮮煎餅のフランチャイズ展開を進める

2013年より各国の現地パートナーとの業務提携を進め、現在では香港法人「Kaisen Club Limited」を設立し、香港4店舗、バンコク3店舗を展開。とくに2017年には香港の大手百貨店のグランドリニューアルに合わせて海外初となる海鮮手焼き煎餅の実演店舗をオープンしたことで、アジア各国から出店オファーを獲得した。今後は香港の大手百貨店をアジアの旗艦店舗として、各国のパートナーと和菓子業界では異例のフランチャイズ展開に注力していく。



海外初の直営店: 香港の大手百貨店