

木下水産物株式会社

和歌山県東牟婁郡那智勝浦町

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

創業100年確かな目利き、紀州勝浦港から本物の生まぐろの味を届けている

- ビン長まぐろの付加価値向上が、地域活性化のカギを握るとの思いから、新商品の開発を成功
- ターゲットを観光客や地域の消費者にまで拡大し「生まぐろの街那智勝浦町」のPRに貢献
- 企業活動を単なる利益を求めただけではなく、生まぐろをとおしての地域貢献を会社の役割、使命としている

企業基本情報

所在地	和歌山県東牟婁郡那智勝浦町築地7-5-7
電話/FAX	0735-52-0071/0735-52-1238
URL	http://www.kinoshita-tuna.co.jp/
代表者	代表取締役 木下 勝之
設立	1912年
資本金	1,250万円
従業員数	16人



会社概要

1912年創業の老舗生まぐろ卸売販売業者。紀州勝浦港で水揚げされた生まぐろを各地の中央・地方卸売市場や大手量販店に出荷販売している。近年では、まぐろの加工品の商品開発やまぐろの無人販売所を設置し、一般家庭や観光客を新たな顧客として取り込むため力を注いでいる。また、行政や商工会、観光協会等と連携し積極的に地域の取組に協力、まぐろの販売だけでなく、業種の特性を活かし、地域の魅力づくりに貢献している。



会社外観

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

加工技術を活かし、ビンチョウまぐろの付加価値向上

勝浦漁港は延縄漁法による生まぐろの水揚げ日本一。水揚げされる生まぐろの約7割はビン長まぐろで、多くはツナ缶などの加工品となっている。漁獲高が不安定である上に、冷凍技術や養殖技術の向上により、延縄漁を主とする当地の生まぐろ業界は非常に厳しくなっている。

このような状況において、事業の持続性を高めるため、同社のもつ信頼と加工技術を強みとして、商品のブランド力やビン長まぐろの付加価値向上を行っている。



勝浦漁港

生マグロ無人市場の開設

近年、加工場に全国でもあまり類を見なかった無人販売所を併設。今まで同社では商品化されていなかった「切り落とし」や「中落ち」等を極小ロットにし、消費者が簡単に購入できる安い価格での販売を始めた。また、他では手に入りにくいマグロの目玉等の部位も提供している。

新商品のPR、モニターの他、常に化する需要の動向調査や生まぐろの啓発、キャッシュフローの確保により持続的な収益確保を図っている。



生まぐろを小ロットで販売

地域資源である生まぐろへの強い思い

代表は企業のリーダーとしても勿論のこと、地域のリーダーとしても商工会、観光協会の役員、魚商組合組合長を務め、生まぐろを活用した地域貢献のために力を注いでいる。

特に社内においては、従業員とのコミュニケーションを大切にし、同社が、生まぐろをとおして社会貢献すべき使命を負っている事への意識づけを図っている。



熟練の職人が解体して出荷