

伝統ある若狭小浜の 水産業界を牽引する老舗企業

古くから朝廷に塩や海産物を納めた国「御食国(みけつくに)」と称される若狭小浜の水産業界を支える会社として業歴を重ね、現在では水産加工と荷受を営む総合水産食品会社で地域を牽引する存在になっている。若狭小浜名産「小鯛ささ漬」など水産加工品や地方卸売市場として鮮魚をはじめとした水産物など、食品全般を取り扱い、それらを問屋や水産加工業者、スーパーや百貨店などの小売業、旅館・ホテルなどのサービス業に卸販売している。また店舗や通販により自社製品の直販も行っている。

所在地 福井県小浜市川崎2丁目1-1
電話/FAX 0770-52-1600/0770-52-1635
URL <https://www.wakasa-marukai.co.jp/>
代表者 代表取締役社長 西野 弘純

設立 1948年
資本金 3,000万円
従業員数 148人



経営環境に合わせて新ブランドを立ち上げるなど変化に対応した事業展開

顧客情報を分析することで顧客ニーズや市場動向を把握し、商品の改良や新商品開発、新ブランド立ち上げなどに活かしている。具体例としては、主力商品「小鯛ささ漬」の商品力強化・ブランドをより高める商品展開として、高級感のある贈答用の「小鯛ささ漬」の高付加価値商品を開発した。一方で、中元歳暮の贈答需要からカジュアルギフトへのニーズの変化にあわせて、自家消費を取り込む商品（セカンドブランド商品）構築の開発、展開も図っている。常に経営環境の変化に対応した事業展開を意識している。



主力商品「小鯛ささ漬」

労働生産性向上により生まれた余裕を活かして新商品の開発や新ブランドを構築

「リキッド式急速凍結機」などの先端設備導入により生産コストを削減するとともに、「小鯛ささ漬」の生産ラインに従事する人員を削減することができた。こうして生まれた人員の余裕により、無理なく新商品開発や新ブランド（セカンドブランド商品）構築に取り組んでいる。こうした取組により、品質の向上や商品の改良、新商品開発、新ブランド立ち上げ等でブランド力を強化し、海外含めた商圏の拡大につなげ、また、付加価値を向上させて競争力の強化にも結びつけている。



ギフト贈り物商品

新ブランド「Micolle」による地域資源活用商品群による若年需要開拓

小浜を代表する地域資源である海の幸（若狭ぐじ、ふくいサーモン、鯖、小浜よっぱらい鯖、若狭ふぐ、若狭かれいなど）を活かし、新商品として海鮮丼「さかなどん」を開発している。「さかなどん」は若い女性が冷凍庫に“お気に入り”として保存し、都度解凍して食べることを想定している。同社の先端設備の技術を活かし、新鮮な魚を加工後、急速冷凍して鮮度を保ったまま保存でき、解凍しても新鮮な素材の味を楽しめるようになっている。新ブランド「Micolle（ミコレ）」を冠にした第一弾として発表した。



さかなどん3種