

企業名

アクトフォー株式会社（魚市場もったいない食堂）

活用している地域資源

- ①佐世保魚市場に水揚げされる規格外の魚（大きさや種類が揃わなかったもの、キズものなど）を使った日替わり定食を提供する。
- ②地産地消をモットーに、魚以外の食材も地元の玄米とお米、野菜についても地元のもので出来る限り無農薬・減農薬の野菜を仕入れ調理している。



事業内容

「魚市場もったいない食堂」の運営

- ①開業 10 年目の魚市場場内（3 階）食堂です。
- ②一般のお客様も多数ご利用頂いていますが、本来は魚市場の職員や魚市場関連の従業員の社員食堂としてスタート。
- ③最近では、近隣の一般の方や県外からの観光客も来店されます。
（※法人としての事業内容／水産物を中心とする仕入・加工・販売、通信販売 Web ショップの運営等）

魚市場もったいない食堂の開業目的（開業当初、現在の状況）

大手スーパーの台頭で仕入・加工・販売の効率化から、特定の魚種やサイズが揃った魚の流通が主となり、それまで個人鮮魚店では対面販売されていた佐世保の多種多様な魚が流通にのりにくなりました。セリ値がつかない魚が出てきたり、折角漁獲しても売れない為一部は洋上投棄される魚も出てきました。こうした鮮度も美味しさも変わらない魚を「もったいない魚」として定食のメニューとして提供していこうと考えたのがもったいない食堂の始まりです。

最近では漁獲量の減少や養殖業が盛んとなり、捨てられる魚は少なくなり魚価も上がってきましたが、まだまだ傷がついているというだけで廉価で取引される魚も少なくありません。当食堂ではもったいない魚を上手に調理して、お客様に美味しく喜んで頂けるメニューを提供しています。

ビジネスモデル 「もったいない＝捨てない」を理念としています。

- ①お客様／体を動かす魚市場関連の職員や従業員や、外回り（営業や配送等）のお腹を空かせたお客様が中心ですが、一般のお客様や観光客の団体さんも来店されます。
- ②魚の仕入れ／朝、水揚げされた鮮度抜群の「※色箱」を吟味（目利き）して仕入めます。
※色箱・・・種類や大きさ別に別けられセリにかけられるトロ箱に対して、サイズや種類が揃わずに、トロ箱に入れられなかった魚は大きさや種類もバラバラで一緒に箱に入れますが、この箱が色箱と呼ばれています。
- ③メニュー（定食）の特徴／その日水揚げされる魚種で定食のメニューは決まります。刺身の小鉢はサービスで提供していますが、時化等で水揚げがないときは刺身はありません。
- ④レシピの工夫／毎日異なった素材・材料で調理していますので、毎日のレシピを記録しています。以前のレシピを参考にしながら日々ちょっとしたアイデアを加えていきます。
- ⑤その他のこだわり／野菜等は地元産のもの、出来る限り無農薬・減農薬の野菜にこだわり、調味料も化学調味料を使っていない無添加のものを使用しています。
- ⑥エコな運営／鮮度のよい魚は捨てるところがありません。無農薬（減農薬）野菜は皮まで食べる事ができます。魚や野菜の切れ端はスープに活用します。野菜の皮などは漬物にすることで食堂ではゴミがほとんどでません。色箱の仕入れから、捨てない工夫まで「もったいない」を徹底しています。

色箱



PRポイント

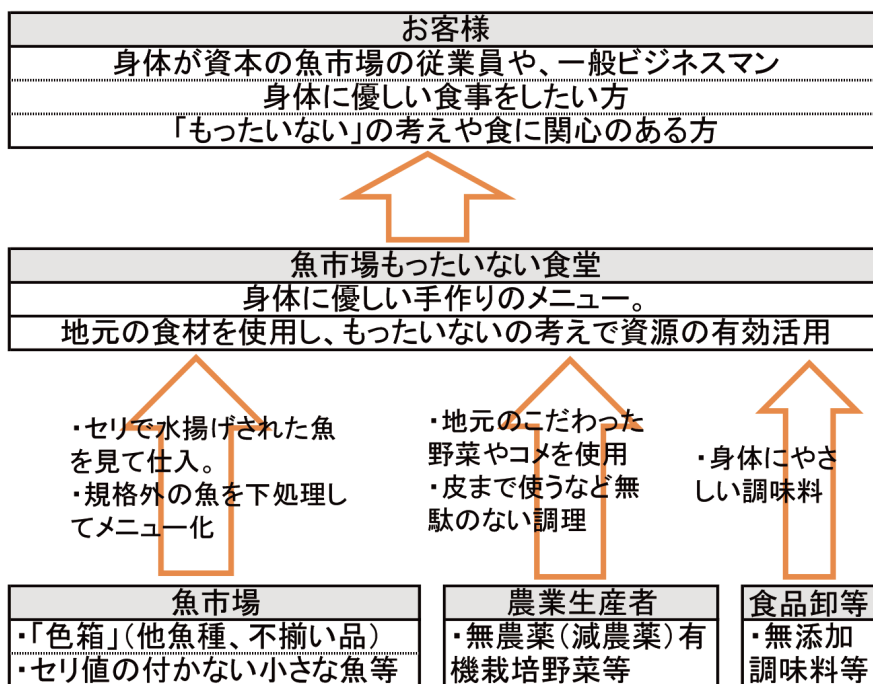
- ①朝早くから営業しています。
07:00～14:00※オーダーストップ13:30 ※水曜日は08:00～14:00
- ②自然な素材にこだわった、身体に優しい家庭料理です。味も優しく仕上げています。
- ③佐世保の魚と地元の食材を味わっていただきたいと考えています。

商品メニュー等

日替わり定食 630円 ※水曜日はカレーセットのみ



ビジネスモデル俯瞰図



お問い合わせ先

- ・佐世保市相浦町 1563 番地 佐世保魚市場 3階
- ・電話番号 0956-80-4165