

《飲食店 サポート事業》

なぜ「広島市中央卸売市場 荷受会社」が飲食店コンサルなのか？

日本には四季がありその四季に応じた「魚種・旬」がございます。

またそこには「漁法・活かし込み・神経メ・血抜き・冷やし」等の行程に携わる漁師、市場で働く者の「こだわり・想い」があります。

その「こだわり・想い」を私達「市場の者」は飲食店の方々に十分な情報提供・サポート支援がなされているのだろうか？

そんな疑問からこのサポート事業を立ち上げるに至りました。

《サポート業務内容》

① 新規開店支援

- ・コンセプト立案
- ・ターゲットの絞り込み
- ・仕入ルートの確立
- ・市場調査（SWOT 分析）
- ・メニュー作り（フード・ドリンク）
- ・販売促進計画のサポート

② 生鮮 3 品仕入の課題解決サポート

市場は「需要と供給」のバランスの中で日々価格が形成されています。

市場流通の仕組みを理解して頂き、旬で水揚げ量の多い魚の情報などをもとに仕入のサポート支援をいたします。

広島市中央卸売市場は全国でも数少ない「魚・青果・花」が同じ敷地内に併設している市場です。また「食肉市場は」は隣接していて非常に効率の良い市場です。

弊社専門担当者にて全ての品目の適切な仕入れサポートを致します。

③ コンセプト構築サポート

- ・現状コンセプトのブラッシュアップ
- ・抜本的改善

その様な際には市場の食材・流通機能をもとに検討されては如何でしょうか？

④ サポート機能

- ・天然魚、養殖魚、貝類、海老、蟹、マグロ、冷凍品、干し物 等、弊社は全ての部門のスペシャリスト集団です。
- ・弊社は子会社に水産物加工場を 2 施設保有しております。
お客様のニーズ応じた加工（下処理）提案させて頂きます。

⑤ ネットワーク

大手ビールメーカー・信頼のおける不動産業者・デザイン設計業者・施工業者・専門酒販店・主要メディア等とのネットワークがございます。

総合的な観点によりご支援させて頂きます。

（担当） 広島魚市場(株) 吉井起明

吉井起明《プロフィール》

- ・自ら飲食店を10年間経営した後
- ・地元（広島）を代表する飲食店多角経営企業に22年間勤務
（取締役 購買部部长 兼 食事業部 事業部长）
多数店舗のOPENを担当し、また業態開発・仕入れの改革を手掛ける。
- ・近年では、地元最大手給食事業企業にて広島駅前中四国九州最高層ビルに
高級鮎店の開業総合プロデュースを手掛ける。
- ・水産庁任命「お魚かたりべ」
- ・調理師免許（NO35833）
- ・ジュニア野菜ソムリエ
- ・とと検2級