

コープのお店の魚がおいしい理由

毎週木曜日の「お魚の日」。コープのお店の水産コーナーにはキラキラした旬の魚や刺身、総菜が並びます。「魚が新鮮でおいしい!」と評判のその理由は「信頼」にありました。

市場

市場で
買い付けています

朝 4:00

1 金沢市中央卸売市場に到着



夜も明けない暗い中、市場では全国の漁港や生産者から出荷された水産物が朝セリに向けて集まってきます。それらを買付けするのは卸売業者、いわゆる仲買です。セリは3時半頃から始まり次々と競り落とされた水産物は市場内にある卸売業者のスペースに運ばれて、小売業のバイヤーが買い付けていきます。



水産バイヤー 伊藤 正一さん

今日、カニ安いよ
ガスエビは
ちょっと
上がったかな

2 仲買と情報交換

こないだの
甘エビ、
組合員さん
によろばれ
ましたよ

今、何が売れているかなど情報交換をしながら、組合員に評判の良かった魚なども考慮して選びます。前もって欲しい魚を言うておくことも。

コープいしかわのお店が取引をしているのは日頃から信頼関係を築いている仲買、丸魚商店さん



伊藤さんMEMO

魚も見ると人も見ます

市場では自分で全部の魚を見ることはできないので、信頼できる仲買との関係作りが一番大事です。何回か売買を繰り返していると、この人ならこの位の良い品質のものを出してくれるということがだんだんわかってきます。古い魚をごまかして売りさばこうとする人もいますが、丸魚商店さんは見えないところでもちゃんとやってくれます。

朝 5:50

4 買い付けた内容を各店舗へメールする

「880円じゃ普通だな、780円でいこう」販売する値段もここで決めます。

伊藤さんMEMO

買い付けの難しいところ

仕入れる量とお店で売り切る量がうまくあわないといけません。魚をたくさん買ってもらえば、また次の日に新しいものが仕入れられます。最近は市場で直接買い付けに来ないスーパーも多くなっていますが、コープいしかわではバイヤーが市場へ出向き買っています。



触って貝の鮮度を確かめる。

買い付けた魚は卸売業社によって各店舗へ配送されます

売場

新鮮な売場を
つくっています

朝 6:30

1 市場からお店に到着

水産作業場いっぱいに入荷した魚。水産部門が動き出します。



画像は
コープたまぼこの
水産作業場

朝 7:30

2 店頭に並べる準備



大きなブリが手際よく解体され、商品になっていきます。



コープおおぬか水産部門チーフ 北野 敏和さん



入荷した魚について伊藤さんに確認する北野チーフ。



サクになった身を丁寧に刺身に仕上げます。

3 売場完成!



さっき市場に並んでいたトロ箱ごと売場に! タイもノドグロもキラキラしています。



「お魚屋さんの総菜」であるエビカツを揚げています。

北野さんMEMO

鮮度が良いからこそ

昔ながらの魚屋さんのように、対面で頭取り、三枚おろしなど下処理を受けています。鮮度に自信があるので午前中は丸のままの魚の顔や目を見せるようにしています。丸の魚は大小あるけど、朝来た人から好きなものを選んでもらい、お得に感じてもらえればいいなと思っています。午後からは三枚おろしにしてフライにするなど加工して鮮度の良いうちに売り切るようにしています。

朝 9:30

4 開店



メギスの白、タイの赤、アジの青が美しいコントラストに。



開店と同時にひっきりなしに調理依頼が。

組合員が
魚を買う時も信頼です

魚はチラシの特売で売れるものではないんです。コープおおぬかで魚を買った人が、新鮮でおいしいと思ったら、クチコミで広げてくれます。これまで誠実に良いものを提供し続けてきたことが、組合員さんからの信頼につながって、多くの方から「コープのお店の魚はおいしい!」と言っていただいています。

コープおおぬか店長
吉岡 岳史さん



伊藤さんMEMO

市場で言っちゃいけない言葉

市場は時間とともに値段が下がっていきませんが、下がるのを待っていたら魚がなくなります。市場で言うてはいけない言葉は「安くして!」です。良いものを安くはしてくれません。信頼関係があれば「安くするよ」と言ってもらえます。

\\LINE友だち登録でお得なクーポン・情報をゲット!\\



コープたまぼこ

コープおおぬか

コープこまつ

毎週木曜日は
「お魚の日」

お買い得感いっぱいの 掘出物市
市場直送の 対面トロ箱市 も同時開催