



## 慶應義塾大学ビジネス・スクール

# 羽田市場株式会社：水産物の流通革命

5

### 【コラム】鮮度の良さを追求する取組（平成 29 年度『水産白書』）

生鮮の水産物は一般的に鮮度が落ちるのが早い食材ですが、羽田市場（株）は、「どこよりも早く、高い鮮度で！」をモットーに、究極まで鮮度の良さを求めた水産物を消費者に届けています。流通を簡素化して素早く仕分けるために、羽田空港内に鮮魚を仕分ける鮮魚センターを設け、全国各地から朝一で空輸された水産物を仕分け・加工し、その日の午後には首都圏の飲食店やスーパーマーケット等の量販店に配送しています。このような仕組みを実現するため、地元の漁業者が出漁時刻を早め、地元の市場で売られる前に輸送したり、鮮度維持のために血抜きや神経締めをしています。羽田市場（株）によれば、漁業者には、従来より作業の負担をかけていますが、その分高い値段で水産物を買取り、その結果、漁業者も従来より高い収入が得られるようになっていくとのこと。

10

15

羽田市場（株）では、このようにして届けられた鮮度抜群の一級品の鮮魚を「超速鮮魚」と名付けブランド化しています。これまでは飲食店やスーパーマーケット等の量販店に売っていましたが、平成 29（2017）年にオープンした羽田市場銀座直売店では、日中に「超速鮮魚」を消費者に売り、夜になると居酒屋に様変わりして、超速鮮魚を調理して提供するなど、新たな試みを始められています。

20

また、羽田空港内に拠点があることを生かし、国内だけでなく、米国や東南アジア等海外への輸出にも力を入れています。今後は、1日に処理できる水産物の量を増やしたり、他の空港にも鮮魚センターを設けることを検討するなど、更なる発展を目指しているそうです。

25

本ケースは公表資料をもとに磯辺剛彦教授が作成した。本ケースはクラス討議の基礎資料として用いるもので、経営上の適切もしくは不適な状況を例示しようとするものではない。

本ケースは慶應義塾大学ビジネス・スクールが出版するものであり、複製等についての問い合わせ先は慶應義塾大学ビジネス・スクールまで（〒 223-8526 神奈川県横浜市港北区日吉 4 丁目 1 番 1 号、電話 045-564-2444、e-mail:case@kbs.keio.ac.jp）。慶應義塾大学ビジネス・スクールの許可を得ずに、いかなる部分の複製、検索システムへの取り込み、スプレッドシートでの利用、またいかなる方法（電子的、機械的、写真複写、録音・録画、その他種類を問わない）による伝送も、これを禁ずる。ケースの購入は <http://www.bookpark.ne.jp/kbs/> から。

30

Copyright © 磯辺剛彦（2020 年 7 月作成）