

地元産の素材と製造方法のこだわりが評判となり、全国から注文が入る

## 9. 中沢仲助商店

店舗名	中沢仲助商店	<b>【店舗外観】</b> 
所在地	新潟県佐渡市両津夷	
業種	水産加工品製造販売業	
所属商店街名	両津夷本町商店街	

### 【店舗の概要】(沿革、立地、経営者、取扱商品など)

両津夷本町商店街は、佐渡両津港ターミナルから徒歩 10 分の距離にある。佐渡島と新潟市を結ぶ佐渡の玄関口であり、島内一番の商業地として栄えた。しかしながら観光客の減少、居住人口の減少（昭和 30 年頃約 3 万人であったが、現在約 1 万 7 千人）、高齢化に加え、周辺地区への相次ぐ大型店出店等が大きく影響し、空き店舗率 32% となってしまった。

商店街の通りが他方へ抜ける生活道路となっているため、地元住民の自動車の交通量が多いが、自転車や歩行者の通行量は激減している。

中沢仲助商店は、明治 20 年に水産加工業として創業し、東京、関西方面の市場等に卸していた。大正に入ってから現在の場所に店舗を構え、一部小売販売を開始。現在では、市場への卸は行っておらず自店で販売のみである。

店舗は両津夷本町商店街の中程に位置する。佐渡の土産として水産加工品を購入する観光客が多いが、同店は両津港ターミナルから徒歩約 10 分の距離にあり、観光スポットへの通り道でもないことから立地的に決して良いとはいえない。



▲両津夷本町商店街の様子



▲中沢仲助商店の店頭

## 【当店の特長】(特に優れている点)

### ①素材へのこだわり～地元産に限定した仕入れ

中沢仲助商店では、“佐渡産”の水産物にこだわっている。一夜干しや佃煮などの惣菜の原材料となる鮮魚は、毎朝両津の魚市場で仕入れており、佐渡で水揚げしたもの以外は使用しない。その為、水揚げの内容によって思うように材料が揃わないこともある。その他、一部仕入れ販売を行っている乾燥した海藻類（ワカメ、アラメ、天草、イゴ草）や珍味も佐渡産のものに限っている。

### ②製造方法のこだわり～干物は全て天日干し

売上の8割を占める干し物の製造は、“天日干し”にこだわっている。機械乾燥を一切せず、全て天日干しの自然乾燥をしている。

機械乾燥に比べ天候、風に左右され手間もかかるが、内部までしっかり乾燥して水分が飛びうまみが凝縮されるため味の違いは大きい。

また、商品開発を絶えず行っている。干し魚として一般的に使われる魚だけでなく、佐渡で獲れる様々な種類の魚の加工を試し、新商品開発を行っている。



▲佐渡産・天日干しの干しイカと丸干しイカ



▲佐渡産・天日干しの飛び魚の焼干し



▲佐渡産の乾燥ワカメと珍味

### ③こだわることが販売促進となり、リピーター増につながっている

前述のように島外の観光客を取り込むには立地的な不利がある。しかし同店ではこれといった販売促進策を行っていないにもかかわらず、遠方から電話やFAXでの注文が多く、顧客の6割が佐渡島内、4割が島外の方である。

素材へのこだわりと製造方法のこだわりから、「干物の美味しい店」としてテレビや雑誌等各種メディアで紹介されたり、口コミで広がることで認知されているのである。掲載されている旅行雑誌を片手に来店する姿も度々見受けられる。

また、観光で訪れた際に購入しリピーターとなる場合や、土産として受け取った方がその美味しさから自分で取り寄せる場合も多い。

### 【商店街事業の概要】

両津夷本町商店街は、空き店舗率32%にまで衰退してしまった。「地元で強い商店街」として再生を図るため、平成16年度より2軒の空き店舗を活用して、①コミュニティ施設「手楽子屋（てらこや）」と、②地産地消を応援するふれあい市「うまいもんや」を設置した。

「手楽子屋」は、市民のサークル活動や講習会、展示会等の場として開放し、活用されている。

「うまいもん市」は“地元産、手作り”といった一定条件を満たし登録した方は誰でも、フリーマーケット感覚で野菜、果物、生花、惣菜などを持ち込め、安価で販売する。販売スタッフを配置し委託販売方式で、売上げの10%を出品料として徴収する。朝9時の開店と同時に、地域の高齢者を中心とした多くの買い物客で賑わい、閉店時間前に商品がなくなることもある。

(詳細は41ページを参照。)

【店舗概要情報】

店舗概要				
店舗名	中沢仲助商店			
所在地	新潟県佐渡市両津夷			
創業年	明治20年頃			
経営者名	中沢健之助	年齢	66	
所属商店街名	両津夷本町商店街			
店舗沿革	<p>・水産加工業として創業し、新潟市や東京、関西方面の市場へ卸していた。</p> <p>・大正に入ってから店舗を構えて一部小売販売を始め、現在は、製造小売業として自店での販売のみである。</p>			
業種	水産加工品製造販売	取り扱い商品・サービス		
販売方法別売上構成		商品・サービス		売上構成
仕入販売	30 %	干し物	80 %	
加工販売	50 %	海藻類	10 %	
製造販売	20 %	惣菜・その他	10 %	
製造卸	%		%	
サービス	%		%	
その他( )	%		%	
売場面積	9坪	従業者数	3人	
立地環境	<p>・佐渡島の玄関口である両津港ターミナルから店舗まで徒歩約10分、両津夷本町商店街の中央部に位置する。</p> <p>・観光客は、商店街の外側にある幹線道路を車、バスで移動するため、商店街を訪れることはほとんどない。</p> <p>・駐車場も近くになく、立地的には決して良いとはいえない。</p>			
商圈	<p>・商圈は全国区。両津およびその周辺だけでなく、観光客や全国から電話・FAXを利用して注文が入る。</p>			
店舗レイアウト				
				