

キャッチコピー：キッチンスタッフの救世主

商品名：手軽にできるお刺身セット

説明文：刺身にする一歩手前の柵やフィレの状態で瞬間冷凍をし、解凍後すぐ切りつけして刺身にできる商品



■商品名：手軽にできる刺身セット

沖縄県那覇市で水産卸売業と鮮魚店を経営している合同会社結丸水産（代表：西銘順也）と申します。当社は県産の鮮魚を中心に、マグロやセーイカなどを朝のセリで競り落として卸しております。また店頭では刺身や海鮮丼を主に販売しております。

この度は、飲食店を経営されていて、人手不足の店舗を対象に『 手軽にできるお刺身セット 』を 12月1日より新たに販売することになりました。

この商品（サービス）の特徴は手軽さです。

（以下、概略を5行～8行程度で説明）

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願ひします。

## 1.【顧客ターゲット】 「 キッチンスタッフが人手不足の店舗 」

詳細⇒ 鮮魚の鱗とりや、三枚卸し、骨取りといった作業を行いすぐ刺身に切りつけできる状態で瞬間冷凍をし、マイナス 60 度で鮮度保持を行うことで、解凍後美味しい状態を保ったお刺身を提供できる

## 2.【コンセプト】 「 手軽さ 」×「 美味しさ 」

詳細⇒ 手軽に刺身が切りつけできることはもちろんのこと、瞬間冷凍で冷凍し、マイナス 60 度で保存することで解凍後に食べても美味しさが変わらない商品を提供できる

## 3.【強み】(WONDER) 「 お客様ファースト 」

詳細⇒ お客様の店舗で提供している刺身盛り合わせに応じて、様々な魚を対応できるので店舗ごとにオリジナルの手軽にできるセットを提供できます。

## 4.【リリースのポイント3つ】

①解凍後刺身にすぐできるので時短&スタッフの負担軽減

②瞬間冷凍とマイナス 60 度で鮮度保持の徹底

③お客様のオリジナルにできる柔軟な対応

## 5.【この商品・サービスをはじめた理由】

普段から飲食店様への配達業務の中で、飲食店様からのお声で人手不足が深刻という課題をずっと耳にしていたことから、弊社の中で飲食店様の負担を軽減できることはないかを模索しておりました。そこで取引先様の店舗で実験的に始めた際に好評だったこともあり、同じ悩みを持つ飲食店がたくさんあるので需要があるのではないかと思い始めました！

## ＜以下、参考資料＞

### ■代表者の経歴



- ・2021年1月まで9年間県内通信事業の業務に従事
- ・2020年2月から2021年12月まで南城市を拠点に漁師に転職
- ・2022年の1年間は福岡・山口県にて食品関係の会社に従事しSNSコンサルや商品作りをメインとした業務に従事
- ・2023年3月に沖縄に帰省し起業～今に至る

### ■商品概要

商品名	手軽にできるお刺身セット
特徴	解凍後すぐ刺身にできる手軽さ
発売日	2025年12月
販売先	県内飲食店・県内ホテル
販売価格	商品により変動

### ＜資料についてのお問合せ先＞

合同会社結丸水産 広報担当：西銘  
電話：098-894-6231（携帯 090-3013-6310）  
E-mail：info@yuimarusuisan.co.jp  
HP アドレス <https://yuimarusuisan.co.jp/>  
住所 〒901-0153 那覇市字宇栄原 496