



PROSPER

比類なき
魚の *Professional*

(株)プロ・スパー

**(株)プロ・スパークは全国302漁港提携を誇る
「漁港直送水産物の加工卸のトップ企業」です。
飲食店対応に特化し、進化を続けてきた私達が目指すは…
「水産物仕入れ支援」の国内最強のパートナー
になることです。**



代表取締役 鈴木裕己
昭和46年12月生まれ

私たち(株)プロ・スパークは愛知県蒲郡市を拠点とする水産会社です。全国の漁港を徹底的にまわって築いた提携漁港数は水産業界NO.1です。

築地にも入荷しないような、今まで産地近郊にしか流通していなかった**産地ならではの希少な魚種 = 「オタカラ魚」**を鮮魚BOXで詰め合わせたり、簡単調理の冷凍食品などに加工したりして、全国の飲食店に直売しています。

私たちがパイオニアとして始めた取り組みは水産流通に大きく風穴を開け、多くのメディアで取り上げられてきた**「三方良し」**のビジネスモデルです。

産地の漁業者は…販路が広がることで、水揚げが増加し経営改善し、**弊社は…**他では手に入らない独自の商品群で多くの取引先と強い絆を築き、**取引先飲食店は…**競合店と差別化し、いっそう繁盛し、利益率もUP

皆様との「ご縁を大切にすること」を誓い、また「日本の水産業が持続発展し、後世にも美味しい魚を提供し続けられること」を心より願っております。

会社概要

会社名	株式会社 プロ・スパーク
代表取締役	鈴木裕己
本社	〒443-0104 愛知県蒲郡市形原町北双太山114-3 TEL 0533-57-1126 FAX 0533-57-2631
事業内容	鮮魚および水産冷凍食品の加工・卸・小売
設立 資本金	2004年7月15日 2000万円
URL	http://prospar.co.jp
社長メールアドレス	hiroki-s@juno.dti.ne.jp
製造卸部門 蒲郡工場	〒443-0104 愛知県蒲郡市形原町三浦町32 TEL 0533-57-0026 FAX 0533-57-0026
小売部門 基幹店舗 (計3店舗 平成30年1月)	「幸田憩の農園」 〒444-0100 愛知県額田郡幸田町大字大草字上六條22-1 代表TEL 0564-62-4339
外食部門 基幹店舗 (直営2店舗、FC1店舗)	「龍のおとし子 東岡崎店」 〒444-0860 愛知県岡崎市明大寺本町4-48 グロリアWESTビル1F TEL&FAX 0564-25-5100

会社沿革・社長略歴

昭和46年12月	愛知県蒲郡市の漁港の町「形原」に生まれる 祖父はムキエビ加工業 カネキ水産(株)の創業者
平成7年3月 4月～	早稲田大学社会科学部卒業 専門は管理会計学 (株)極洋に入社：海老類全般の販売担当→海老加工品開発販売担当→生食海老販売担当
平成14年3月	株極洋を円満退社
平成14年7月	(株)プロ・スパーク創業 JA系産直ショップで鮮魚・冷凍食品の小売販売を開始 →小売店舗展開は平成27年11月現在3店舗(産直鮮魚・惣菜・寿司販売)
平成18年7月	愛知県庁「水産物を核とした地域活性化事業」推進団体採用 徹底した情報提供による鮮魚販売スタイルを確立
平成18年10月	漁港直送鮮魚及び加工冷凍食品を 外食チェーンに全国販売開始
平成19年12月	水産庁「キャリア活用型再チャレンジプラン支援事業」(～22年3月) 地元沖合底引き船との提携により、「共存共栄モデル」の確立 全国の産地を漁師と同行し、「共存共栄モデル」を全国で説き、産地直送提携を開始
平成20年7月	燃油高騰の日比谷デモ等を機にメディアが「漁業者の自立改革事例」を探し…取材殺到 「ガイアの夜明け」他メディアで紹介全国産地提携を急速に拡大 現在提携漁港数302漁港(ノンオフィシャルを含む)
平成21年	HACCP準拠 新工場竣工(愛知県蒲郡市) 水産庁加工流通課「先駆的ビジネス連携支援事業に関する公募」で事業採択
平成23年	内閣府六次産業化ワーキンググループ メンバーに選任
平成24年～	内閣府「食の6次産業化プロデューサー」認定委員に選任 厚生労働省「実践型地域雇用創造事業」秋田県由利本荘市の雇用創造事業支援 富山県新湊市水産物直販施設「きとときと市場」の開発支援コンサル 静岡県「水産新ビジネスチャレンジ支援事業」で由比港漁協の商品開発・販路開拓を支援
平成25年5月 7月	直営飲食店「龍のおとし子 東岡崎店」を出店 水産庁「フィッシュワンダフル」・「ご当地魚グルメコンテスト」審査委員就任
平成25年12月	愛知県ふぐ処理師免許取得
平成26年～	水産庁漁政部「復興水産販売回復アドバイザー」就任 国家資格「食の6次産業化プロデューサー」レベル4取得
平成27年	国家資格「食の6次産業化プロデューサー」レベル5取得

「6次産業化」ってご存知ですか？

プロ・スパークは水産業の6次産業化における最先端企業です。



国家資格「食の6次産業化プロデューサー」
レベル5は現在の最高位です。
水産分野での合格者は全国で2人。(H27年11月現在)
国が認める最高のアドバイザーが貴社をサポートします！

提携漁港数NO.1の「魚の産地直送 ぶっちぎり企業」

全国300漁港を超える
産地ネットワーク!!

漁連 漁協 漁師 から
産直鮮魚を集荷



鮮魚BOX
オリジナルにあふれる
旬の冷凍食品
ランチ用下処理魚
を、貴店舗へ出荷

蒲郡工場に鮮魚集荷、全国の魚を詰わせて…
「鮮魚BOX」出荷・加工冷凍食品を製造

プロ・スーパーとの取引だけで全国産直を実現

買付と集荷の体制

蒲郡市漁協の漁港での買付… 自社で買参権を所有し買付

県内近隣漁港での買付… 親類会社カネキ水産(株)はじめ、
他の老舗実力企業とがっちりタッグで各漁港で優位な買付

全国提携産地からの買付… 産地水揚連絡を受け即断即決、
名古屋中央卸売市場便に混載し集荷

産地買付のポイント：「買いに行かず、売り込みを待つ」

即断即決の「猛烈買い」が産地からの信頼を築く唯一の術

「水産物仕入れ支援」で飲食店の繁盛を徹底的に

①産地直送を訴求
マイナーだけど
おいしい魚
全国産地直送
ネットワークを活用

③仕込み作業の軽減
定番品仕込みを
アウトソーシング

選ばれるお店に!
儲かるお店に!

貴店の繁盛

②固定客を飽きさせない
オリジナル商品群

④原価率改善
メニュー作成
サポート

「仕入れ支援」を実現する主力商品

価格設定自由で産直魚を詰合せ

①「おまかせ鮮魚BOX」
全国のオタカラ魚・旬魚を一発仕入

プロ・スーパーにしかない600種を超える

②「オリジナル冷凍食品」
新製品が毎月続々開発されていきます



関東・東海・関西圏なら昼12:00迄の注文で…その日に出荷
→翌朝には宅急便でお店に直接商品が届きます。
(夜の営業終了後の発注だと「中一日」感覚になります)

ご注文は FAX 03-6893-5062

Mail prosper@dream.jp

① オタカラ魚も一発仕入！「おまかせ鮮魚BOX」

全国の産直魚が1箱にギュギュッと凝縮

提携産地数が多いから…

→魚種の偏りを抑え、「飽きない中身」で出荷できる

提携産地が日本全国に広がっているから…

→他社より天候に左右されにくく「価格の安定感がある」を実現
西に台風があれば…東で買い、東に台風が移動すれば…西から買う

産地の「買ってくれ」に対応し、ほぼ何でも買う、大量に買うから…

→産地に注文せずに、産地が買ってほしが「連続（又は突発）大漁」
に対応して仕入れるから、市場相場より割安に仕入
→だから、飲食店の原価率ダウンにも貢献できる
※産地は大漁過剰分をプロ・スーパーに間引きさせ、値崩れを回避し、通常相場を維持できます。
だから、プロ・スーパーに送る分は+aの収入になるので積極的に出荷してきます。

膨大な魚種の「取扱い経験」と圧倒的な「魚の知識」があるから…

→産地限定でしか食べられなかった希少な「オタカラ魚」を活用提案し、
競合店と差別化に貢献できます！
魚の産地はもちろん、ウンチクや特徴などの売り込みポイントが記入された「魚の解説文付き納品書」が届くから…初めての魚でも安心！

金額設定自由

中身の鮮魚の金額で1000円以上で出荷可能。
ダントツ人気は5000円BOX（送料別途実費）
…次いで8000円BOX・3000円BOX
出荷直前までなら金額の増減も可能です。

到着曜日設定自由

土・日曜もセリがあり、通常出荷が可能
いつも新鮮な魚が入荷してきます。
曜日に関わらず出荷対応が可能です。

使用用途に応じてその日の魚の中からセレクト

<希望条件例> 刺身用白身限定で5種欲しい…珍しい魚歓迎…エビ・イカ・貝類もお勧めあれば入れて…価格より大きさ重視…（鮮度落ちが早くなるのであまり勧めませんが）3枚卸の状態です…唐揚げ用魚でイイのがあれば2種迄で入れて…アクアパツアに向く魚がイイ…寿司用で使うので小魚も半分あっても良いよ…青魚もあるとき入れて…200g程度の姿盛魚を2種各4尾欲しい…など

※無駄な経費のストレッチ代をなるべく掛けないために、そしてエコのため、産地からの入荷ストレッチを再利用して出荷しています。

かゆい所に手が届く…納品明細書がスゴイ!!

※着日の前日（出荷日当日）の夕方にこの納品書が
事前にご指定頂いたFAXやメールに届きます

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前3-12 株式会社SBダイナー ハブニング恵比寿 御中 TEL 03-6427-1962 FAX 03-6427-1962		★FAX注文03-6893-5062まで！ ↑パソコンに届くFAXです		〒443-0104 愛知県蒲郡市形原町北双太山114-3 株式会社 プロ・スーパー 代表取締役 鈴木裕己 TEL0533-57-1126 FAX0533-57-2631 発送担当:本守080-6915-4126 納品書等事務担当:鈴木060-5584-0064						
【納品明細書】 いつもお世話になり、ありがとうございます。下記の通り納品いたします。 <出荷元連絡先>										
出荷日/納品日	着時間	商品名称(産地は標準名で表記)	木場産・原産地加工等	調理用途(例)	数量	単位	単価	小計	納品日合計	消費税率別
12月9日/12月10日	午前中	ヨロイダチウオ	愛媛県八幡浜漁港	刺身・煮付・揚げ	4	尾	450	1800		
	午前中	ヘダイ	鹿児島県枕崎漁港	刺身・煮付・揚げ	1	尾	1300	1300		
	午前中	ミンマオコゼ	石川県輪島漁港	刺身・鍋・唐揚げ	5	尾	280	1400		
	午前中	ハシケンメ	愛知県蒲郡市蒲高漁港	刺身・揚げ	5	尾	260	1300		
	午前中	ヒカリチヒロ海老	愛知県西尾一色漁港	刺身・唐揚げ	1	盛	700	700		
	午前中	クロメヌケ	北海道羅臼漁港	刺身・煮付・揚げ	2	尾	750	1500		
	午前中	送料			1	甲	1000	1000	9000	
※プロ・スーパー 記入欄 担当 (三浦)		今回は、冷凍品のご注文分は量的にヤマトのサイズ規格(3辺合計20cm、重量15kg)を越えてしまい、同梱できませんでしたので、別梱包の発送となりました。								

さらに、納品明細書と一緒に送られる返信用シート↓には
全納品魚種の「魚の解説文」が記載されています。

◎返信FAX送付先: (株)プロ・スーパー 担当鈴木 03-6893-5062 (←パソコンに届くFAXです)		
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前3-12 株式会社SBダイナー ハブニング恵比寿 御中 TEL 03-6427-1962 FAX 03-6427-1962		〒443-0104 愛知県蒲郡市形原町北双太山114-3 株式会社 プロ・スーパー 代表取締役 鈴木裕己 TEL0533-57-1126 FAX0533-57-2631
今回の商品内容についての評価を下記「評価欄」にご記入しご返信下さい。情報は貴店の好みにより近付ける内容にするために蓄積してまいります。		
商品名称	商品説明・ウンチクなど	「評価欄」該当に○印を、ぜひ理由記入も
ヨロイダチウオ	「魚」「いたち」と非常に変な名前ですが、実はとても美味しい海の魚です。その美味さから別名「神アマダイ」と呼ばれます。関東では「ヒタクラ」が通称、味のある上品な白身として人気です。養殖で知られる有名な古い師匠末敷子さんが一番おいしい魚と評価していることも水産業界では有名な魚です。	六満足・満足・まあまあ・普通 イマイチ・この魚種NG(理由)
ヘダイ	平鰭。見た目はクロダイによく似ていますが、よく見ると体色は若干薄金色に輝き、鰓は丸くくちゅーとカワイイ感じ。身が若干軟らかいので昔は「鮮度が落ちて軟らかくなった魚?」と勘違いされがちだったので市場にはあまり出荷されませんでした。身の色は美しく、刺身はクロダイをしのぎます。軟らかさがあがりてふくらみ食感が塩漬・ブライム・ムニエル等いろいろな料理に合う美味しい魚です。	六満足・満足・まあまあ・普通 イマイチ・この魚種NG(理由)
ミンマオコゼ	産自白身のオコゼの仲間。「アオシマ」とも呼ばれます。オコゼの各部分のグロテスクな顔立ちが特徴です。代表的なオコゼに比べると若干半身が柔らかい印象で刺身、刺身や煮物、唐揚げなど、洋風なアクアパッツアなどでも美味しく食べられます。	六満足・満足・まあまあ・普通 イマイチ・この魚種NG(理由)
ハシケンメ	見た目は「これぞ海魚」って感じでグロテスクな印象の魚です。またまた本揚げがあるのは朝日3人の数回です。刺身では「オコシ(愛知では「パン」)と呼ばれる刺身や干物に人気の魚で、全国のどの産地でも水揚げされている産地の会社と買付競争に、刺身や塩焼きの希少魚です。実名でオコシジャンクラーと呼ばれ、皮目の脂は非常に良いらしく、海外では北極圏の原料「オレンジフレーバー油」に加工されることも多いようです。アフリカとした食感、淡白な白身で日持ちします。皮の色の濃い部分を残して皮引きした方が見栄え◎	六満足・満足・まあまあ・普通 イマイチ・この魚種NG(理由)
ヒカリチヒロ海老	刺身用の甘みある海老です。この時期旬を迎えています。半生仕上げのワイン煮などもOK	六満足・満足・まあまあ・普通 イマイチ・この魚種NG(理由)
クロメヌケ	カサゴ類で最高においしいとされるフサカサゴ科に属する魚です。仲間にはキンキやユメカサゴなど最高級ランクの魚が並びます。刺身はしっかりと白身で味わいがあり、煮付けでも塩焼きしても文句なしにおいしいです。本場ではなかなか食べられない希少魚でもあります。	六満足・満足・まあまあ・普通 イマイチ・この魚種NG(理由)
返信コメント 記入欄 (株)プロ・スーパー 担当者名を ご記入下さい		

ホールスタッフにも「魚の解説文」を読んでもらえば…
魚の説明もできるようになっちゃう仕組み♥

① オタカラ魚も一発仕入！「おまかせ鮮魚BOX」

個店別に対応する仕組みがスゴイ!!

納品書と一緒に送られる返信用のシートに返信していけば…
「好み」の魚のデータを店舗別に蓄積し、次回以降の出荷に反映します

715	ハブニング恵比寿	定期		履歴不要	
納品形態	丸魚(鮮度重視)	ヤマト	午前中		
定期便	5000月	5000水		8000金	
注意点	刺身用 大き目希望 全体魚で4~5種				
	↑ただし大型と中型の価格差が大きいときは300g魚もOK				
	特定の1種がめっちゃ安水揚げの時はその魚を全体の1/3程度まで占めてもよい 姿盛刺身や姿盛カルパッチョに使える250円程度の魚を10尾入れる 貝類や海老などちょろっと入るとうれしい				
	※全体として鮮度はそこそこ、割安感が出る感じが希望				
	×魚	○魚(赤字があれば入れてほしいもの)			
	マジ・イワシ・サバ等の青魚	ガンゾウヒラメ	マゴチ小~中		
	夏場に臭みが出やすい魚全般	ハシキンメ	ヨロイタチウオ ↑超お気に入り♥		
	ヒラメ(築地で買うので)ただしめっちゃ安なら入れる	ホウボウ			
	マダイ(築地で買うので)				

このように登録されていきます
ただの「おまかせ」じゃない!!

プロ・スパーの出荷担当者に お得な魚を送らせるコツ

返信FAXで「×魚」に登録されてしまうとその魚がめっちゃくちや安い日があっても、鮮魚BOXには入れなくなってしまいます。時にそれが理由で同じ価格の鮮魚BOXの中身の重量が2倍ほどに差が開いてしまうこともあります。

「どうしてもこの魚は嫌だ」というものを「×魚」にし、そこまではなければ条件を付けてください。例) 冬以外のボラ、夏のメジナなど癖のある魚、ヒラメなど5枚卸にする系の魚で小さいもの…など

定期便がおすすめ

数回の取引で気に入って頂いたら、定期便にした方がお得です。工場の箱詰め作業は全ての入荷魚の中からまず、午前中に定期便のお客様を優先して箱詰めします。同じ魚種でも割安な買い付けができた箱から使っていきます。その後、臨時注文のお客様の箱詰めです。極端な表現をすれば、「残ったものの中で選ぶ」ということになります。いつも余分に仕入れてはいますのでだいたいは大丈夫なのですが、入荷が少ないときは結構差が出ます。大きい魚がなくなったり…

急な追加便も可能

正午12:00迄の注文で即日出荷。慣れるまでペースが読めない間や、魚が足らなそうなときは臨時追加便の注文もできます。

鮮度とか価格は…どのくらい?

鮮度は築地の仲買よりちょっとイイね。価格は3割安いね。が、お客様の評価です。鮮度と価格のバランスを見ながら仕入れ方針を決めています。最高を極めようとするとう価格が高くなってしまいます。だから狙うは…80点! もちろん基本的に当日入荷の魚を出荷しますが、一気に浜が高くなる予想なら、前日の魚を丁寧に保管し、価格の大幅上昇を防いだりします。あくまで目安ですが、魚の価格は…

多くの「おまかせ度の高い」出荷先：平均kg@1100-1300円
大型魚比率を高めたり、×魚が多いと：平均kg@1400-1600円
中型魚(200-400g：姿盛用など)中心なら：平均kg@800-1100円
小型魚(80-150g：半身で1-2ネタ取る程度)中心：平均kg400円

鮮魚BOX出荷で他社より 優位なワケは…
繁盛小売店を3店舗持っていること!
卸出荷で残った魚は翌日小売で売り切る!
だから古い魚を無理に出荷せずに済みます。

自社で産直をやる必要なんかないんじゃない?

漁師は売れる魚は「最高値で売りたい」と考えます。
→欲しい魚を伝えれば…その魚は高くなります。
漁師は「手間なら、より値段で売りたい」と考えます。
→何かを指定すればするほど…高くなります。
漁師は「大量に買わないお客」を重要視しません。
→大量の魚を扱う漁師に対しては、100kg以上の単位での注文が最低でも必要です。
…でなければ、数回後にはテキトーな中身に变化(笑)

飲食店の自社産直は「高くても産直を売りにしたい」
でないと長続きしません。

②ここにしかない「オリジナル冷凍食品」

魚と飲食店事情を知り尽くしたうえで作る…
160魚種600品の商品開発力がスゴイ!!

なぜプロ・スーパーは売れ筋商品をどんどん開発できるのか

圧倒的な魚の知識と製造経験・試作経験

「日本の漁港に水揚げされる魚はほとんど試したことがある」と言えるほどあらゆる魚を扱っています。

製品の美味しさに影響する要素：魚の身質・味・特徴・学術的分類・成分特徴
製品の価格に影響する要素：歩留り(可食部分の比率)

製品の加工経費に影響する要素：鱗や骨の形状や特色(加工手間に影響)
これらの知識と経験を徹底的に活かした製品をつくるから…外しません。

外食店で「調理し易く・売れている」商品に精通

取引先飲食店1300軒(それも繁盛店だらけ)の「今、売れてる」
情報をマーケティングとして活かして製造しています

原価率の構成を知っているから→むやみやたらな原価の商品紹介じゃない
どの程度手を掛けられる方針かを理解できる→方針に合った商品が勧められる

魚屋レベルを超える料理知識を基に製品を企画

基本的な料理を知っているから魚をどう下処理し、どういう料理に使いまわせるのか
汎用性ある製品を作れます。知識があるから、お店に合ったアレンジや提供方法を
「料理長と一緒にメニューを考えるパートナー」になれます。是非ご相談ください。

「美味しさの科学」を研究し製品に徹底活用

全ての冷凍食品に「美味しさの科学」研究に基づく「仕事」が…
詳しくは「美味しく・伝えやすく」の項をご参照ください。

即断即決の 産地買付

産地からの「買ってくれ」電話には「買う買わない」
を即断しなくてははいけません。
その原料を使って「製品価格がお客様の原価率30%
台前半に収まるかどうか」を基準に買付をしています。

だから売れる製品が
たくさん生まれていくのです。

企業名		店名	御担当(役職)	メールアドレス	
納品場所:〒	住所:	緊急連絡先		(緊急連絡先の性別)	
TEL:	FAX:				
納品ご希望日→ 月 日(曜日)				正午迄受注なら 翌日納品可能!	
時間指定に○を→午前・12~14時・14~16時・16~18時				売切御免	
色分けして→ あります	新物入荷・新商品・規格変更 在庫僅少商品	入荷待ち商品・受注生産品 商品分類の仕切	1 新規の取引の場合は発送先をご記入下さい。 定期の取引前のお客様は「代金引換便:代引ぎ手数料324円」掛かります。		
品番	品名	規格(大きさ・長さ・厚さなど)	販売方法	価格の単位	注文単位
1000	★ 刺身・身・生食用 ★ マグロ 赤身サク	約100×40(サク)×約 赤身・サシ(厚)1.5cm	不定量・半量売 従量産地加工	¥3,800/円/kg	袋
999	★ 刺身・身・生食用 ★ マグロ 赤身チャンク(ゴロツと塊)	約100×20(チャンク)×約 赤身・サシ(厚)1.5cm	不定量・半量売 従量産地加工	¥2,200/円/kg	袋
837	★ 刺身・身・生食用 ★ マグロ ホホ肉	約100×約 ホホ肉	不定量・半量売 従量産地加工	¥2,800/円/kg	袋
847	★ 刺身・身・生食用 ★ マグロ断面刺し 腹上	約150(腹)×約 腹上部分1.5cm厚(厚)1.5cm	不定量・半量売 従量産地加工	¥9,000/円/kg	セット
848	★ 刺身・身・生食用 ★ マグロ断面刺し 腹中	約150(腹)×約 腹中部分1.5cm厚(厚)1.5cm	不定量・半量売 従量産地加工	¥6,500/円/kg	セット
849	★ 刺身・身・生食用 ★ マグロ断面刺し 腹下	約150(腹)×約 腹下部分1.5cm厚(厚)1.5cm	不定量・半量売 従量産地加工	¥4,500/円/kg	セット
998	★ 刺身・身・生食用 ★ マグロ ネギトロ	約100×約 ネギトロ	不定量・半量売 従量産地加工	¥850/円/500g	袋
997	★ 刺身・身・生食用 ★ アカマンボウ サク	約100×約 アカマンボウ	不定量・半量売 従量産地加工	¥1,500/円/kg	節
987	★ 刺身・身・生食用 ★ カツオ 薬燻ぎ	約100×約 カツオ	不定量・半量売 従量産地加工	00/円/kg	節
993	★ 刺身・身・生食用 ★ ブリ 薬燻ぎ 口	約100×約 ブリ	不定量・半量売 従量産地加工	00/円/kg	節
992	★ 刺身・身・生食用 ★ ブリ わら燻ぎ	約100×約 ブリ	不定量・半量売 従量産地加工	00/円/kg	パック
854	★ 刺身・身・生食用 ★ サワラ 煮り 口	約100×約 サワラ	不定量・半量売 従量産地加工	00/円/kg	袋
991	★ 刺身・身・生食用 ★ トラウトサーモン フェール	約100×約 トラウトサーモン	不定量・半量売 従量産地加工	¥2,000/円/kg	袋
988	★ 刺身・身・生食用 ★ トラウトサーモン フェール 使い切り	約100×約 トラウトサーモン	不定量・半量売 従量産地加工	¥1,850/円/kg	袋

商品リストは約1カ月ごとに更新、
メール送信されます。
13ページ程度、400商品程度掲載

<注意点>

「冷凍食品でも旬の商品を旬にお勧めしたい」と考えていますので、
「売切御免」の体制ですのでその点ご了承ください。
長期の安定供給をご希望の場合は事前にご相談頂ければ在庫状況や
入荷予測をお伝えします。商品の価格や規格は相場に応じて変動し
ます。商品リスト送信を以って価格改定連絡とさせていただきます。

取り扱い魚種数は「なんと築地市場の2倍！」

取引先に頼まれて作った資料です。期間2年間で取り扱った実績のある魚のリストです。
築地市場で約180魚種・大阪・名古屋で150魚種・プロ・スーパーは358魚種！

アイゴ	アブラツノザメ	オキサワラ	キュウセン	ゴマサバ	シロムツ	トビウオ	ヒメダイ	マゴチ	ヤナギムシカレイ
アイナメ	アユ	オオエンコウガニ	キュウリウオ	コロザメ	スケソウダラ	トモエヒカリ	ヒメジ	マダイ	ヤナギカレイ
アイブリ	アラ	オオカミウオ	ギマ	コロダイ	スジアラ	トヤマエビ	ヒラアジ	マダコ	ヤナギタコ
アオダイ	アンコウ	オオコシオリ海老	ギンガメアジ	ゴンズイ	スズキ	トラギス	ヒラ	マダラ	ヤナギノマイ
アオチビキ	イイダコ	オオグチイシナギ	ギンザケ	サクラマス	スルメイカ	ナガオオメハタ	ヒラスズキ	マツダイ	ヤマトカマス
アオハタ	イガグリガニ	オオメハタ	ギンザメ	サメガレイ	スマイカ	ナガツカ	ヒラツメガニ	マナガツオ	ヤリイカ
アオリイカ	イサキ	オキアマダイ	キンメダイ	ザル海老	スマクイウオ	ナガニシ貝	ヒラマサ	マツカワカレイ	ユメカサゴ
アオヤガラ	イシガキダイ	オキヒイラギ	ギンメダイ	サケガシラ	スマ	ナメタガレイ	ヒラメ	マツダイ	ヨシ海老
アオミシマ	イシガレイ	オキヒラアジ	ギンボ	ザコ海老	セトダイ	ナンヨウキンメ	ヒレナガナメタ	マハゼ	ヨリトフグ
アオメエソ	イシガニ	オニオコゼ	キントキダイ	サッパ	セミホウボウ	ニギス	ピンナガマグロ	マテ貝	ヨロイタチウオ
アカアマダイ	イシダイ	オホーツクゲンゲ	クエ	サヨリ	センハダカ	ニザダイ	フエフキダイ	マハタ	レンコダイ
アカイサキ	イシモチ	オホーツクマス	クサウオ	ザラガレイ	ソウハチカレイ	ニシン	フエダイ	マルアジ	ロウニンアジ
アカイシガニ	イズカサゴ	オナガダイ	クジメ	サンゴイワシ	ソコクロダラ	ニベ	ブダイ	マルイボダイ	(以上、全358魚種)
アカエイ	イスズミ	カイワリ	クジラ	サンマ	ソテイカ	スタウナギ	ブリ	マンボウ	
アカ海老	イトヒキアジ	カガミダイ	クチグロマス	シイラ	タイラギ貝	ヌマガレイ	ヘダイ	ミオツクシ貝	
アカ貝	イトヨリダイ	ガザミ	クマエビ	シバエビ	タイワンガザミ	ネズッポ	ベニマトウダイ	ミギガレイ	
アカザ海老	イネゴチ	カジキマグロ	クリガニ	シマアジ	タウエガジ	ネズミゴチ	ベニテグリ	ミシマオコゼ	
アカガレイ	イボダイ	カスザメ	クルマエビ	シマイサキ	タカアシガニ	ノロゲンゲ	ペラ	ミノ海老	
アカカマス	イラ	カタクチイワシ	クルマダイ	シマイシガニ	タカノハダイ	バカ貝	ボウズギンボ	ミノカサゴ	
アカコチ	イラコアナゴ	カツオ	クロウシノシタ	シマウシノシタ	ダツ	ハシキンメ	ホウセキキントキ	ミドリフサアンコウ	
アカシタピラメ	イルカ	カナガシラ	クロガレイ	シマガツオ	タチウオ	バショウカジキ	ホウボウ	ミルクイ	
アカシャ海老	岩カキ	カミナリイカ	クロカワカジキ	シマセトダイ	タナカゲンゲ	ハチチビキ	ホシザメ	ミミイカ	
アカニシ貝	ウスバハギ	カワハギ	クロサギ	シマソイ	タマガシラ	ハダカイワシ	ホッケ	ムラサキイガイ	
アカネダイ	ウスメバル	カナガシラ	クロシビカマス	ジャノメガザミ	チカ	ハタハタ	ホッコクアカ海老	ムロアジ	
アカマンボウ	ウチムラサキ貝	カマス	クロソイ	シャコ	チカメキントキ	ハマダイ	ホタテ貝	メアジ	
アカムツ	ウチワ海老	ガヤメバル	クロマグロ	シャチブリ	チヒロ海老	ハマグリ	ホタルイカ	メイタカレイ	
アカドンコ	ウチワザメ	カワガレイ	クロダイ	シラ海老	チゴトラ	ハマトビウオ	ボタンエビ	メイチダイ	
アカヤガラ	ウバ貝	ガンゾウヒラメ	クロムツ	シラス	ツキヒ貝	ハモ	ホテイウオ	メカジキ	
アキアミ海老	ウナギ	カンパチ	クロメヌケ	シリヤケイカ	ツバメウオ	ヒイラギ	ボラ	メガネカスベ	
アコウダイ	ウツカリカサゴ	キアマダイ	クロメバル	シロアマダイ	ツバメコノシロ	ヒウチダイ	ホラ貝	メジナ	
アシナガダコ	ウマツラハギ	キアンコウ	ケムシカジカ	シロウオ	ツボダイ	ヒカリチヒロ海老	ホンビノス貝	メバチマグロ	
アズキハタ	ウミタナゴ	キジハタ	ケンサキイカ	シロ貝	ツメタ貝	ビクニン	マトダイ	メダイ	
アユ	ウメイロ	キツネメバル	コオナゴ	シロカサゴ	テンス	ヒゲソリダイ	マアジ	メヌケ	
アサリ	ウルメイワシ	キハタ	コシナガマグロ	シログチ	トウジン	ヒゲダイ	マアナゴ	モウカザメ	
アトランティックサ	エイヒレ	キハダマグロ	コショウダイ	シロギス	トウベツカジカ	ヒゲタラ	マイワシ	モクスガニ	
一モン	エソイバラガニ	キタザコ海老	コモンハタ	シロザケ	トクビレ	ヒシダイ	マエソ	モンゴウイカ	
					トゲノコギリガザミ	ヒメ	マコガレイ	ヤセムツ	
						ヒメコダイ	マサバ	ヤツシロ貝	

ぜひ知りたい知っていますか。

協力企業の提携漁港からの直近2年間の入荷実績です。

多種多様な加工製品づくりに取り組んでいます

「お勧めメニュー」に最適な商品群

一般流通していない全国の珍しい水産物を外食店様に提供。

「**原価率ダウン!**料理長の好みに合わせて
カスタマイズする「**鮮魚BOX**」は
業界随一の出荷数!



写真はおアノコ
鍋もの・汁物素材も充実



写真はおアノコ
鮮魚BOXを下処理済みの産地直送入荷の
旬の魚の刺身用フィレにも加工可能

干物は「浜風で天日干し」旬の魚や珍品も多数。
素材本来の旨みを引き出すソフトな仕上がりで人気!



ネタはどんどん変化していきます。



包丁・まな板・職人不要!
肉業態でも安心して扱える
「刺身盛合せキット」



漬魚も季節替わりでラインナップ。
粕十西京味噌の
「焦げにくいオリジナル
調味液」使用



ランチにも便利な焼魚/煮魚用
下処理製品



写真はヒカリ
割安感ある唐揚げ付き
「揚げるだけ」バラ冷凍製品

国産原料国内加工、
季節の**寿司ネタスライス**製品各種



写真はアコ



写真はニギス開き



写真はアノコ開き

天ぷら素材もアイテム充実、
バラ冷凍で便利!

商社と組んで、
海外産地からも希少商品や
相場変動で割安になっている商品を
積極的にご提案!



季節でどんどん変わる
魚串系アイテム色々



商品情報は <http://www.prospar.biz/>

提供POPの参考例

長期売れ筋商品はPOPがあったりもします…準備があるものならホームページからダウンロード可能



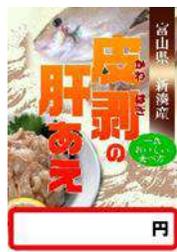
「日本一美味しい魚唐揚」
様々な使用がありますが、
「有頭唐揚粉付」の製品が
販売実績NO.1の商品です。



女性支持率の高い商品です。
癖や臭みが全く無く加工で
できるのは「迅速な漁船上で
の下処理」の賜物です。



高級感ある商材の手長海老
割安な小型サイズを使った
カルパッチョも人気です。
「高級食材が割安」がO



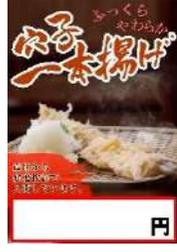
「肉厚エイヒレみりん干」
はロングセラー商品です。
「こんなエイヒレ見たこと
ない！」と誰もが言います。



鮮度抜群の活きたエイから
取り出した肝を血抜きし、
表面殺菌してお刺身用に。
欠点する場合がありますが
超人気商品です。



漁師が釣って自ら炙った！
船上神経メのブリを使って
ワラ焼きしたブリのタタキ
テレビでも何度も紹介され
ている逸品です。



「美味しく・伝えやすく」…のための方策

伝えやすく

100年漁師の「まかない飯」製法

「太陽と海のキセキの産直干物」

～「伝統」+「おいしさの科学」で生まれた独自製法です～



縦書き・横書き
ロゴ提供いたします



①「伝統」を活かしています

海岸から50m以内の浜風に当て、**伝統のソフトな天日干し**にこだわります。

…適度な湿気を含む浜風を利用した伝統の「三河干し製法」は「ふっくら」とした食感が特徴です。

②「安心な原料」しか使いません

原料はすべて「生産者の顔が見える」…国産の産地直送の天然魚を使用します。

…現在流通する干物の多くは製造予定が立てにくい天然鮮魚を原料とすることは非常に少なく、

原料供給が安定して、製造効率が上げやすい「海外からの輸入冷凍魚」が主な干物原料になっています。

③希少な「オタカラ魚」まで旬を追って品揃えします

美味しいんだけど少ししか水揚げされない…そんな産地でしか食べられなかった**希少な「オタカラ魚」**を含む、**豊富な魚種を積極的に使用**します。

…美味しく価値ある希少魚のほとんどは、流通には乗らず「産地だからこそ食べられる特権」のような存在でしたに留まっていた。

④進化を続ける「おいしさの科学」との融合で美味しさを引き立たせます

魚ごとに異なる「**その魚の本来の美味しさ**」を引き立て、より一層「**うま味**」と「**こく**」を高める、**最先端の食品研究を製法に活用**しています。

…**アミノ酸**構成などの科学的な根拠に基づいて調味液をアレンジしたり、**酵素**で食感改善したり、ときには製造工程に熟成期間を設定したりを調整します。そして食品添加物などの化学物質の使用をできる限り抑えて製造しています。

⑤「海のミネラル」が美味しさの礎です

漁師が漁船の上で「まかない漁師飯」で食べている「海水で塩味を付け、船上で干した干物」の何とも言えない、そして単純に説明できない…そんな美味しさを目指し、**ミネラル豊富な海水で塩**めています。

…衛生上、「濾過・滅菌海水」を利用しています。

美味しく

単なる仕入・下処理代行業者じゃあ価値がない時代が必ず来る！

…と考え、プロ・スーパーはすべての冷凍食品に「**美味しさの科学**」研究のノウハウを活かした「**仕事**」を施してきました

「**うま味：味覚**」にあたる**アミノ酸**の研究から始まり…
「**舌触り・噛みごたえ・保水性：触覚**」をコントロールする**酵素**、
「**保存性・見栄え：視覚**」を改善する**食品添加物**、
そして次は…「**香り：嗅覚**」の研究に取り組んでいます。

NO.1百貨店の食品統括バイヤーが
「国内で5本の指に入る美味しさだ！」
…と絶賛!! 天日干しにこだわっているの
で、大量生産はできませんが
種類は常に20種程度を在庫しています。

LINE GROUPを作って「日々の疑問を解決する」

今疑問に思っていること・解決したいことを即解決！

水産品の素材の特徴・相場動向・メニュー相談はもちろん、衛生管理・業界動向等を語り合い、情報共有と次世代の育成を



人気店舗中で日替わりメニューから月替り！
日替わり魚介の蓬莱泉 大吟醸「美」蒸し 1580円
※+200円で味噌ドレッシングを最後にアレンジできます



とろウマ 焼き塩サバ 980円
白子天ぷら
◎焦がし醤油焼 各 680円



かにかんざし 蟹燗酒 1合 780円 熟湯おかわりで2杯目もOK



入荷があればイんですが...おすすめ品 今日あるかどうかは店員さんに聞いて下さい
手長海老カルパッチョ 980円/6尾



本マグロ相当のイイ魚を買えた時 マグロ断面刺し
タカアシガニの 味噌たっぷり甲羅焼 1gあたり10円
大きき次第で 1580~3300円 (ほいでい 2500~3000円)



味噌たっぷり甲羅焼 1gあたり10円
大きき次第で 1580~3300円 (ほいでい 2500~3000円)

← ↑ 弊社直営店
「龍のおとし子」の
メニュー情報はもちろん



プロ・スパー鈴木裕己
ID prosper1126
LINEグループ+個人
で繋がるのもOK
みんなに公開したくないやり取りもOKです



「貴社名&prosper」でLINEグループを作って、 どんどん飲食人としてのスキルUPしましょう。

水産庁・内閣府の6次産業化のアドバイザーを務める「魚のプロ」が
貴社の店長・料理担当・ホールスタッフと直接LINEグループで繋がり…
現場担当者のあらゆる魚の悩み・疑問を即答解決
タイムリーに産地水揚情報や新製品開発情報を提供
時には「早いもん勝ちの特価品」も優先的に紹介

3月～の春メニュー考えてるんですけど…オススメありますか？

蒸しものイですよ。水分が保てて加熱するので旨味が逃げなくて当然美味しくできちゃう…調理法としても理にかなってます。素材ウリのメニュー系はここ数年根強い人気です。大吟醸とかで付加価値アップでキマリ！安売りダメです(笑)あと、素材だと貝類と干物はすごい問い合わせすごいっすよ

コース料理の満足感を上げるにはどうしたらイですか？

満腹→満足…これは万人共通だと思います。客層も若そうなのでインパクト揚げ物を入れたらどうですか？40cm超のジャンボアナゴ唐揚げとか、わらじフィッシュカツとか、揚げ物タワー怪味ソース掛け(ケイジャンソースもO)とか…

エビの串フライをタイガーエビを使って作ってるんですがパサつきが気になるんです。プリッとさせる方法教えて…

カキの相場ってこの先どうなりますか？

ノロウィルス対策ってなんかイイ方法ないですか？

今朝、カレイを築地で買ったんですけど、身がフカフカしちゃってます。お客様に出して大丈夫ですかね？

今日ぐらいの大きさの黒鯛を干物に加工してもらおうとか…できますか？

魚のことは仕入・メニュー・管理…何でも聞けちゃう！
発注もOKですが、類似商品が多いため発注書が☑が確実です

非常識だらけの…直営海鮮居酒屋「龍のおとし子」



龍のおとし子



「龍のおとし子 東岡崎店」で検索を
名古屋鉄道 東岡崎駅徒歩2分

難しいと言われる魚業態…いえいえ、\$箱です
常識をくつがえした海鮮居酒屋の直営店は
卸売り製品の改良・メニュー化の実験の拠点になっています。

全国のイケてる飲食店オーナーさんたちが
「繁盛店10軒を視察に行ったのと同じぐらい勉強になった」
と衝撃を受け、繰り返し視察にいらっしゃるお店です



路地裏の1.5等立地で「隠れ家」のように…
お客様の「俺が知ってる自慢の店」的に



カウンターには毎日30種超の魚が並び、
全名称を印刷、注目魚種は解説分付きで



看板メニュー「龍のおとし子刺盛880円」
名古屋で2300円、東京で2500円程度の盛
そして、全台盛付を変えるのがルールです



「ホタルイカ踊る鉄板焼」は人間の脳が美
味しさを認知するメカニズムに基づき開発



仕入価格・流行・美味しさ・簡単調理…
総合的に優位な食材を即メニュー化します

「流行メニュー予測(&認知)」
「素材知識」
「仕入力」
「アイデア」
…が勝負のぶっちぎり繁盛店！

「龍のおとし子」外食業界では非常識な10の挑戦…資料要約

- ①職人レス・厨房経験者レスなのに…本格海鮮居酒屋
工場研修で魚を捌けるように教育・その他の料理は簡単調理品ばかり
- ②少人数体制で運営し「サービスはソコソコ」、「仕込みほぼゼロ」
で驚異の低人件費率運営

社員は厚給、アルバイトは短時間シフトで人員配置にメリハリを
…長時間労働・縦社会組織ではイイ人材は集まらない時代です

- ③接客マニュアルは最低限
- ④レシピがあるから考えない…盛付方法や量すら決めていません。

レシピやマニュアルばかり多いことで…「考えない従業員」を育てて
しまうんです

- ⑤水産加工会社ならではのノウハウで料理を美味しく
素人が調理しても美味しくなっちゃう徹底工夫された冷凍食品を多用

- ⑥日替りメニューを充実させ、今使うべき魚をすぐにメニューにする
「お売り得」な「おすすめメニュー」に力を入れます

- ⑦コース料理こそ平日売上安定と口コミの肝、ケチらず

ライセンス契約・FC契約を拡げ始めています



直営店「龍のおとし子」の仕入体制とメニューを丸ごと導入
クラウドで繋がり、情報共有して…
メニュー内容・魚のウンチク・ベストの仕入が即実現できます。
経験業態は問いませんが、飲食企業様向けでご案内しています。

儲かる外食店であり続けるために「打つべき手」は？

魚だけでなく肉や野菜も…食材は構造的に値上がりする一方です。
そんな中で外食店が「打つべき手」は…

技

<調理と盛付の技で勝つ>

鮮魚を使った刺身盛などの原価率を下げ・ボリューム感を上げるコツ

魚の値段は大きくなればなるほど上がっていきます。
同じ魚でも大型は「高い」、小型は「安い」、チビは「かなり安い」
最も高いコスパ・バリューのサイズを狙って買付します。
つまり…小型の魚を活用すれば手間は掛かりますが原価は落ちます。

魚の加食部分のみで盛りつけるよりも、頭や中骨を盛付に活用する
つまり…姿盛にすればボリューム感は上がります。

「徹底的に魚を捌く研修」で短期人材育成支援（資料別途）



早さ

<メニュー展開のスピードで勝つ> 今、お得な素材を素早くメニューに反映

水揚げの多い魚は「安い」、特に突発的な大漁は「すごく安い」
それを活用すれば…原価は下がります。
つまり…メニューに割安素材を素早く導入すれば原価は下げられます。

売る力

<サービス・おすすりめ力>

おすすりめ力を磨いて売りたいものを徹底的に売れる力を付ける

設定した「客単価」にとらわれすぎて「使いたい素材が使えない」
そんな自己呪縛でお店の価値を自ら伸び悩ませていませんか？
「値段が手ごろだ」とか「メニューにあると注文が入るから」で
メニューを作るのではなく
自分達が「価値がある」・「売りたい」と思うメニューを決めて
そういうメニューを全力で「徹底的に売る」んです。

新店舗やリニューアルの業態相談・オリジナル製品のご相談

コンセプトの打ち出しからメニューのアイデアまで、ご要望に応じてご相談に乗ります。
ある程度業態の方向性が定まった段階でご相談いただくのがベストです。また、作業性を上げるための下処理製品など貴社オリジナルで製品化したり、特定商品カテゴリーの在庫ラインナップを充実させることができる場合も少なくありません。
弊社の方針として「思ったことは包み隠さず率直に言う」ようにしています。甘い予測やお世辞を排除することこそが本当にお客様のためになると考えています。

工場&直営店視察は「目から鱗」の衝撃必至

半日視察の例

- 10:30頃～ 移動（東京→東海道新幹線→豊橋→JR東海道本線→蒲郡）
- 13:00～16:00 工場見学・プロ・スーパー概要説明・質疑応答・情報交換
- 16:00～17:00 移動（蒲郡→東岡崎）
- 17:00～20:00 会食 @龍のおとし子
- 20:30頃～ 解散（東岡崎→名古屋鉄道本線→豊橋→東海道新幹線→東京）



1泊視察の例

<そのままホテル素泊まり>

※人数が多い場合はレンタカーなどの移動手段を確保願います

- 3:15～ ホテルロビー集合
- 3:45～5:30 漁港セリ視察（2～4カ所をハシゴします）
天候不順なく通常の水揚げがあれば100種近い魚種が見られます
- 6:00～6:30 工場荷おろし
- 7:30～12:00 朝食（社長宅で地魚を調理）
副材のメニュー化や小魚の簡単な捌き方なども簡単に伝授
その後、より具体的な取り組み方向性の打ち合わせ等
- 12:00頃～ 解散（蒲郡→JR東海道本線→豊橋→東海道新幹線→東京）



魚のプロ中のプロだからこそ気付いた… 飲食店さんが「知らないと損する」時代の変化

プロ・スーパーが断言する…水産流通の未来 鮮魚の鮮度にこだわりすぎる流通の縮小

「朝どれ」アピールでも…そんなに都合よく当日売り切れませんよね。

消費者への「朝どれ」アピールで集客してもそれを徹底実行しきれていないお店は皆無です。つまりそれは極端に言えば『飲食業界が消費者の期待を裏切る行為』とも言えます。そして「朝どれって言っても大して変わらないよね」という印象に繋がってしまいます。過剰な高鮮度流通へのこだわりは「費用対効果」・「自店の実行徹底能力」・「顧客の層」を良く見極めないと「コストアップと裏切り」に終わってしまいます。

そもそも食感以外の点ではタンパク質が旨味に変わるアミノ酸変性が起こる前の獲れたての状態では魚そのものの美味しさは引き出せていないはずです。

プロ・スーパーが断言する…水産流通の未来 水産業界の人手不足で「高鮮度流通品」は大幅コストUP

飲食店より労働時間帯が特殊な水産業界…人手不足は飲食店以上です

「午後から深夜に働く」か「夜中から午前に働く」か…多くの若者は前者を選ぶでしょう。水産業界の現場は深刻な人手不足です。

「漁港活締め」=「締め無し」×1.2 「神経締め」=「野締め」×1.5
というのが現行の相場差ですが、漁港での処理はほぼすべての漁港で人海戦術です。その格差は広がっていくことが予想されます。

「漁港活締め」=「締め無し」×1.5 「神経締め」=「野締め」×2.0

約5年後（つまり2023年）ごろにはこれぐらいの格差ができます。

あなたのお店でここまでの魚が必要ですか？

お客さんにそれが伝わりますか？

…答えが「NO」なら、それは**続けられない過剰なこだわり**です。

プロ・スーパーが断言する…水産流通の未来 高品質になった冷凍水産加工品の流通拡大

修行した職人さんの不足、技術不足の厨房担当者でも美味しく調理できるワンステップの冷凍加工品が求められる時代です。

プロ・スーパーは徹底的にこの時代の流れを意識して商品開発・改良に取り組んでいます。

簡便で高い調理技術が不要…誰でも簡単に美味しく調理できちゃう 「美味しさの科学」を極めたprofessionalだからこそその製品づくり

こそがプロ・スーパーが他社に先駆けて密やかに、そして徹底的に取り組んできたミッションでした。600種を超えるオリジナル商品を製造する過程で、日本全国で水揚げされる500種を超える商業流通する水産物に多様に対応できる的確な加工処理技術を磨き上げてきました。

この時代を先取りしたミッションに於いて、「他社がそう簡単には追い付けない圧倒的なノウハウの差」を確立することに徹底的に取り組んできました。だからこそしばらくの間メディアの取材依頼のほとんどを拒絶してきました。

プロ・スーパーが断言する…水産流通の未来 肉に負けてしまった魚の消費の背景

なぜ水産大国と呼ばれた日本の魚食文化が肉に負けたのか？

- ①肉が持つ「核酸系の旨味」のパンチ力は魚に勝ってしまう
- ②それも畜産（つまり養殖）で育て方やエサで味をコントロール
- ③魚は旬が明確過ぎて「美味しい時期が限られている」と誤認される

これらの状況を覆すのは「美味しさの科学」を取り入れた冷凍水産加工品でしょう。世界の消費は魚食の方向にシフトしています。日本も必ず「魚食再興」の時代に戻るはずです。

もう一つ言えるのは、「肉や養殖魚は1物3価」程度

そして「天然水産物は1物10価OVER」

つまり「どこと組むか」で「勝負への挑み方」も「勝敗の結果」も大きく違ってきます。

外食店向け漁港直送鮮魚と 旬の水産冷凍食品のパイオニア企業



(株)プロ・スパー(愛知蒲郡)

<http://prospar.co.jp/>

PROSPAR

日本各地の海から水神（龍）が「オタカラ魚」を拾い上げる姿
それがプロ・スパーのロゴデザインです。

漁港を巡り歩いてコツコツ築いた「生産者との絆」

「実績」は「信頼」につながり…「絆」は連鎖した。

そして、いつの間にか「ネットワーク」に…

「オタカラ魚」もどんどん集まり…「漁師料理」も食べつくした…

産地から「今、買うべき魚」の情報がおのずと集まってくる…

魚の魅力を伝えるのは当たり前のこと…

伝統手法に加え「美味しさの科学」に基づいて商品を開発、製造する。

圧倒的知識・経験があるからアイデアが溢れ出る。

「魚を制する」には…仕入網・知識・情報・経験が必要です。

しかし、魚は種類が多くので、そのどれもが難しい要素

だから「餅は餅屋に」…

「水産物仕入れ支援力」では負ける気がしません。

プロに相談し、任せて下さい