

- 遠方の業者の注文受付が可能に
- 一般の新規顧客も増加
- 受注、取引業務の効率化



いけすの活魚も確認できる

株式会社黒崎鮮魚

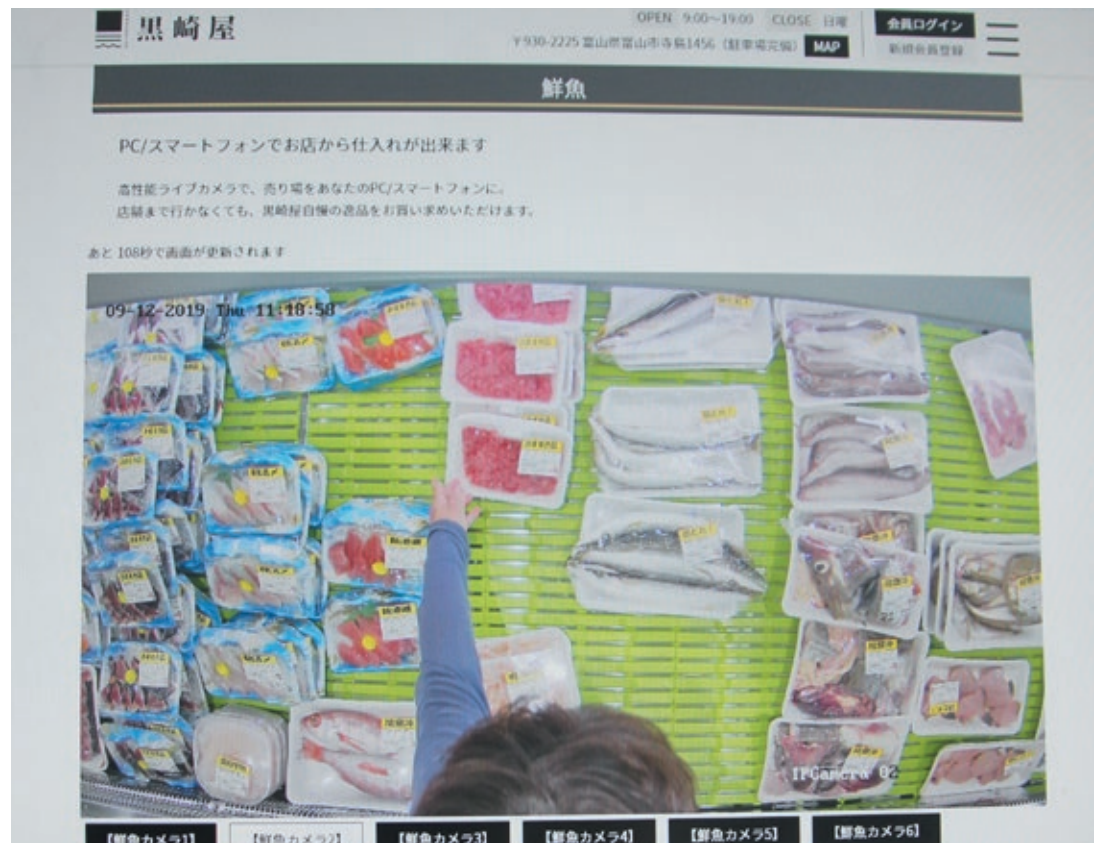
食料品卸・小売業

平成29年度 革新的サービス

H29

一般型

ライブカメラで売り場を常時配信 ネットで注文、遠方の顧客開拓へ



スマートフォンやパソコンで魚売り場をリアルタイムで見ながらネット注文できる

会社の概要

当社は昭和20年代半ば、富山市岩瀬地区で黒崎鮮魚店として創業し、平成に入り、同市寺島の地場スーパー「サンフレッシュ大井」内に店舗を移して、一般客向けに営業していた。しかし、県内大手スーパーの台頭などで売上が減少し、同業の「魚屋」も次々閉店していく中、家業を継いだ現社長は、活路を求めて、日本料理店や居酒屋など飲食店向けの卸業に参入した。仕入れを富山湾全域に広げるなど独自の手法によって高品質の魚をリーズナブルな価格で

安定供給を図った。評判が広がると取引先も増え、業績を伸ばして売上の6～7割を業務用が占めるようになった。店頭でも同じ品質の魚を同じ価格で提供するようにして、一般常連客も増やしていった。

平成27年に法人化し、31年には独立して「黒崎屋」として新築オープンした。「とやまのよきもの」をコンセプトに、富山湾の魚介類はもちろん、地元企業や生産者とも連携し、「メツゲライ・イケダ」の精肉や肉加工食品、自然農法、有機農法でつくられた地場の野菜や青果などをそろえる。SNSやIT技術を活用

した独自の店舗運営が注目を集めている。

補助金事業の内容

飲食店など業者向け卸が軌道に乗ると共に、仕入れ状況の問い合わせや遠方からの引き合い、注文、配送の要望も増えてきた。しかし、店舗の営業、販売もあることから、すべてに対応しきれなかった。業者との仕入れのやり取りをよりスムーズにするため、また、遠方の顧客の要望にも応えるため、インターネット通販サイトなどをヒントに新システムの構想を練り、店舗の新築移転に合わせて具体化した。

色や形など魚の状態を映像で確認できるようにと、店内各所に商品を写す高精度ビデオカメラ8台を導入した。商品陳列ケースやいけすの天井からカメラをつるし、常時ライブ配信して、顧客がパソコンやスマートフォンを通じて魚の状態や価格をチェックしてインターネットで注文できる仕組みを構築した。

補助金事業の成果

取引する飲食業関係者は、これまで早朝に限られていた仕入れがほかの時間でも可能になったほか、直接店まで出向かなくてもスマートフォンやパソコンで魚の状態をリアルタイムで観察し、気に入った商品をネットで



高精度カメラで売り場の映像を配信

会社データ



創 業	1950年頃
設 立	平成27年10月
代 表	黒崎 康滋
所 在 地	(本社) 富山市寺島624-3 (事業実施場所) 富山市寺島1456
TEL/FAX	TEL:076-471-8712 FAX:076-471-8719
U R L	https://kurosakiya.co.jp/
資 本 金	500万円
従業員数	17人
取扱製品	鮮魚、魚介加工品、精肉、野菜

購入できるようになった。利便性が向上したことで、大阪の居酒屋など県内外から新規の注文も増えており、今後さらなる取引拡大が期待される。ネット注文の会員登録は業者に限られているが、一般客も映像を見て取り置きするケースが増えている。

当社にとっては各所からの問い合わせに対し、その日の仕入れや在庫状況などを繰り返し説明する必要が少なくなった。店内の加工所にはモニター画面を設置して、従業員が作業をしながら各映像を見て店内の様子をチェックできるようにし、補充のタイミングを見計らうなど、効率的な店舗運営につながっている。IoT（モノのインターネット）の技術を活用し、顧客の仕入れ情報などが見える化することで、業務の標準化が進んだ。

カメラは店内の農産物売り場にも設置されており、生産者らに補充のタイミングを伝える役割を果たしている。

今後の展望

商品陳列ケース内で魚のパック商品が重なると、魚の数や金額などが隠れてしまい、映像では確認しづらいことがあった。また、魚の特性、品質、魚を良い状態で提供するための独自の工夫など、映像だけでは伝えきれない付加価値について、今後、文字などで情報をプラスすることも検討している。店頭での買い物により近づけるようにシステムをブラッシュアップしていく。注文を受けてから決済までの業務の一層の効率化、店舗レジのPOSシステムとの連携も図る。

店舗の黒崎屋は開業以来、来客数、売り上げとも順調で、SNSや雑誌広告効果で20～40歳代の新たな顧客層も増やしている。現在は売り上げの8割を鮮魚が占めているが、精肉、青果の各部門も同等に伸ばして3本柱で展開することに知恵を絞る。



店内加工所にあるスタッフ用のモニター



黒崎屋の店内