

Step to the future

未来への前進

姫路商工会議所支援で未来へ、
ぐっと前進された会員事業所をご紹介します！

海辺に颯爽と誕生！ 新しい「はなおか」



有限会社 はなおか

代表者 花岡 聡

事業内容：焼あなご、うなぎ蒲焼、スモークサーモン等を
自社で加工し、自店舗で販売

所在地：姫路市飾磨区須加260

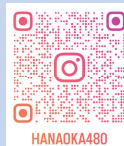
TEL：079-234-3452

FAX：079-233-1424

営業時間：9:00～17:00

定休日：水曜日

URL：https://www.yakianago-hanaoka.com



Q どんなお店ですか？

A 播磨灘沿岸播州地域で古来より、連綿と受け継がれてきたあなご料理。その伝統の上に、魚屋で創業したはなおかが約半世紀をかけて培ってきた技と経験を惜しみなく注ぎ込んだ至高の一品、それが「はなおかの焼あなご」です。

お客様に美味しい「焼あなご」を堪能していただきたいという、一途な思いで繋がってきた歴史でもあります。

ただ、伝統だけにとらわれていたら進化はない。との思いから約1年間の工事期間の休業を経て、今年1月にグランドオープンしました。今後は培ってきた伝統を守りながら、新しいはなおかを発信していきたいと考えています。

Q 年々減少する看板商品の原材料「あなご」漁獲量

A 「あなご」の漁獲量を見てみると、日本の漁獲量は1995年から2018年の24年間で約13,000トンから約3,500トンと1/4あまりに減少しています。「あなご」は、うなぎのような調査が行われてこなかったことから、うなぎ以上に生態が謎に包まれており、大量に養殖されることもありません。現時点で、「あなご」の安定供給は、自然を相手にすることになり困難な課題となっています。



Q 新たに商品開発した狙い

A 今後の事業継続を視野に入れて、新商品の開発に取り組みました。開発に至っては、これまでの「獲る（天然）」漁業から「育てる（養殖）」漁業にシフトした原材料が素材となるように考えました。

そこで、出会ったのが「アトランティックサーモン」です。このサーモンは、主にカナダ・ノルウェー・タスマニアから冷凍しない生の良品のみを厳選し、空輸にて仕入れています。この厳選したサーモン丸一匹を魚屋の技術を駆使して、皮引きから燻製まで、一切れ一切れ丁寧に仕上げています。燻煙がサーモンのブロック全体をコーティングし、旨味のエッセンスを凝縮して、美味しいスモークサーモンが完成しました。

この新商品「スモークサーモン」の新たな販売先について、商工会議所の担当者に相談にのっていただきました。販路開拓に関する補助金情報の提供や申請に向けての経営計画等を作成する等、何度も何度もやり取りをしながら、アドバイスをいただきました。今回、このような機会があり、頭の整理ができて目標が明確になりました。



Q 今後の目標を教えてください

A 魚屋として創業し、「焼あなご」のお店として地域に親しまれて52年が経過した今年の1月に旧店舗をリニューアルして新店舗をオープンし、大きな転換期を迎えています。これまでと同様に、最高の「焼あなご」の提供を継続するとともに、新商品「スモークサーモン」の、職人の技と蓄積した経験により奏でる「魚の旨味」を多くの方に味わっていただきたいと考えています。この商品においては、これまでのお客様（BtoC）とは異なる販路（BtoB）も視野に入れて、自慢の「スモークサーモン」の旨さを理解いただける方に商品を提供したいと考えています。次の半世紀に向けて、産地にこだわらずモノにこだわり、丁寧に良い商品を作り続け、事業を継続していきたい。