



## 老舗料理店「魚雅」の新たな取り組み

### 魚雅 (クロダコーポレーション株式会社)

代表者 黒田 順司

事業内容：仕出し料理  
所在地：姫路市大塩町944-1  
TEL：079-254-3565

営業時間：平日 9時～18時 土日祝 9時～18時  
定休日：不定休  
URL：<https://www.uomasa-oosio.com/>



#### Q 貴社の歩みを教えてください！

A 当社は大塩の地で創業し、祖父の代から75年間、食を通じて地域の皆様に生活文化の節目になくてはならない“つどいの食”である仕出し料理をお届けしています。熟練の職人たちが長年培ってきた技術と知識を活かし、毎日市場から仕入れる四季折々の新鮮な食材を用いて織り成す本格的なお料理は、どれも手作りで“おもてなしの真心”を込めてお作りしています。



#### Q コロナ禍をきっかけに「冷凍自動販売機」事業を開始されましたね

A 姫路地域は冠婚葬祭の行事を大切にされる風潮が強く、特にお盆や秋祭り、お正月などは多くの人が集い会食をされる機会が多くありましたが、コロナ禍の影響により店内飲食の需要や人が集まり仕出し料理を食べる機会が大幅に減少しました。



この困難な状況をビジネスモデル転換の好機と捉え、オリジナル冷凍食品の開発を行い、当社の人気商品をいつでも食べれる冷凍自動販売機事業も同時に開始しました。

#### Q どのように商工会議所を利用されましたか？

A コロナ前から商工会議所には販路開拓や各種経営相談について相談していました。ものづくり補助金では冷凍機を導入したことにより、調理工程の改善もできるなど想定以上の成果が上がりました。こだわりを持つプロの料理人として、冷凍技術への抵抗があり、新たな事業を行うかどうかを悩んでいた際に、市場動向のデータをもとに新たな事業に注力すべきと会議所の方からアドバイスしてもらえたことも心強かったです。

#### Q 今後の目標を教えてください！

A 今回の取組みにより遠方の方やご自宅でも気軽に本格的な和食を味わっていただけることで、敷居が高いとのイメージをなくし、仕出し料理を口にする機会が少ない方や若い方々にも「手軽さ」と「本格的な和食の魅力」を提供し、皆様の食卓に笑顔を届けていきたいと思えます。そしてコロナ前までは法事や慶事で利用されるお客様が多かったのですが、最近では個人や企業様の行楽や会議時のご利用も大変多くなりました。当社には子育て世代の方や長年勤務しているシニアスタッフなど、幅広い世代の方が働いていますが、新たな設備や技術を導入したことにより、長時間労働の改善や繁忙期の業務負担の軽減など労働環境の改善に取り組んでいます。昨今の人手不足への対応も重要ですが、まずは従業員が気持ちよく働ける職場環境の整備に努め、末永く地域の皆様に必要とされるよう頑張っておりまいます。今後もより多くの方にご利用いただけるように引き続き商品開発にも力を入れてまいります。