



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！



伝統と挑戦のかたち 浜蒸しの魅力を全国へ届ける「魚竹」の挑戦

魚竹

代表者 竹内 宏

事業内容：仕出し料理

所在地：〒671-0101 姫路市大塩町188-1



Instagram

Q 魚竹さんの歩みを教えてください

A 当店は、1955年に大塩の地で創業し、地元の冠婚葬祭や家庭の集まりに寄り添う形で、仕出し料理・オーダブル・一般給食などを提供してきました。熟練の職人の技術と知識を活かし、市場から直接仕入れる新鮮な食材を用いて織りなす本格的なお料理は、全て真心を込めてお作りしています。



Q 補助金を活用し、 非対面型販路の開拓と生産体制の強化

A 姫路市南部を中心に「まちの魚屋」として親しまれてきた当店も、新型コロナウイルス感染症の影響により、宴席や集会が激減。とりわけ高齢者施設や企業の給食のキャンセルが相次ぎ、経営環境が一変しました。こうした状況を打開すべく、名物の「浜蒸し」※の販路拡大に向けて、2つの大きな取り組みを実施しました。第一に、通信販売専用サイトの構築。これにより、地元だけでなく県外からも注文を受け付けられるようになり、非対面型の販売を新たに確立しました。

第二に、急増する需要に対応するため、「最新型ボイラー」を導入しました。従来は小型の蒸し器で一つひとつ調理していた浜蒸しを、効率よく一括加熱できる体制を整え、量産と品質向上を両立させました。この設備強化により、「攻めの経営」へと転じる大きな転機となりました。

Q どのように商工会議所を活用されましたか？

A これらの施策を実施する際に、「小規模事業者持続化補助金」および「中小企業新事業展開応援事業」を活用しました。その申請の際に商工会議所の支援が大きな力となりました。計画書の構成から書類添削等、丁寧にご対応いただきました。採択後も広報活動でのアドバイスを受けることで認知度の拡大につなげることができました。専門的な視点での助言により、計画の実現性が高まり、事業全体の質の向上に繋がったと感じています。

Q 今後の目標を教えてください！

A 今後は、『「浜蒸し」を全国へ！地域の味を未来へ！』をモットーに、浜蒸しを起点としたブランド力の強化と、ちりめん山椒や惣菜の真空加工商品など、加工食品のラインナップ拡充も見据えています。また、販路開拓を通じて、地元産の食材調達もさらに強化していくことで、地域経済への還元と雇用創出にも貢献したいと考えています。



※温暖な気候が育んだ、豊富な釜だしの塩と明石海峡の急流に揉まれ育った捕れたての魚を塩にうずめ、特殊な方法で長時間にわたり蒸焼する古くから大塩地区や的形地区に伝わる調理法。