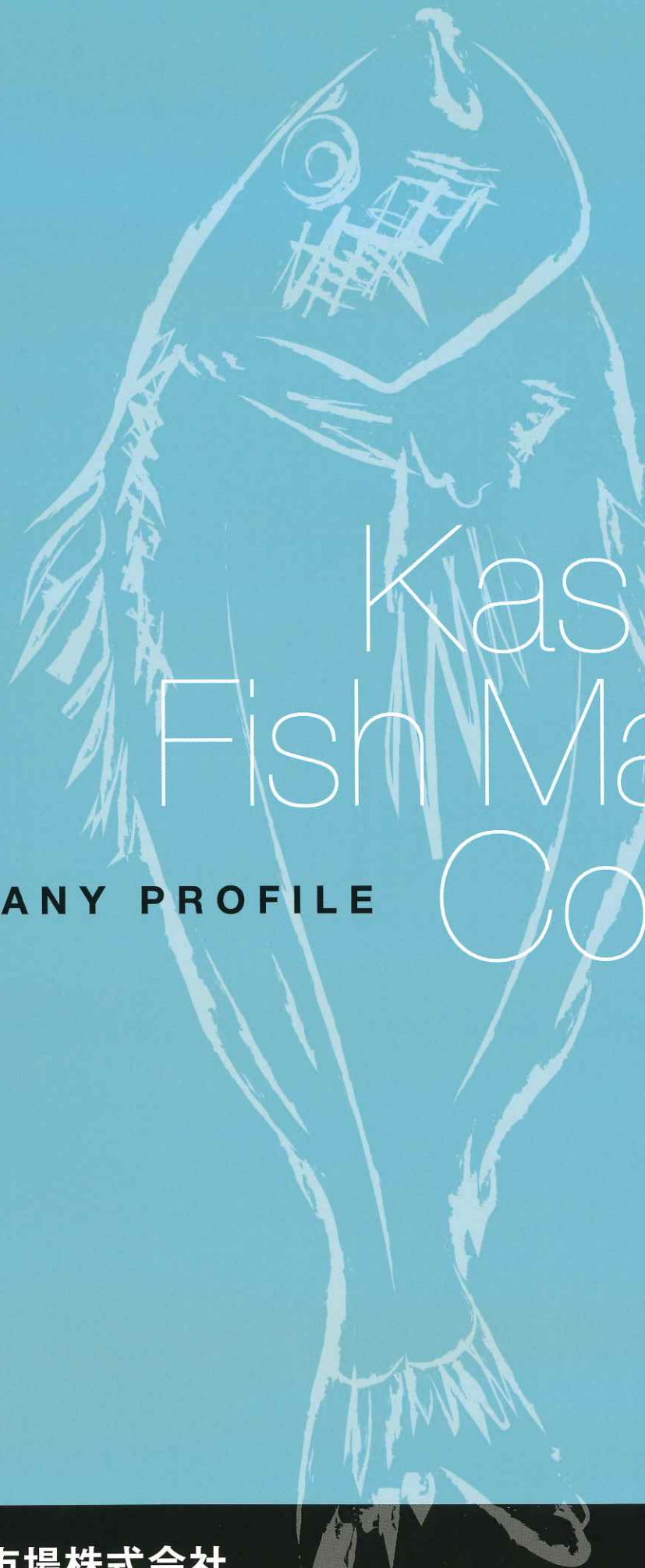


安全で新鮮な水産物を食卓へ。



Kashiwa Fish Market Co., Ltd.

COMPANY PROFILE



会社概要

| | |
|------|---------------|
| 会社名 | 柏魚市場株式会社 |
| 所在地 | 千葉県柏市若柴69番地の1 |
| 創立 | 昭和51年11月20日 |
| 開業 | 昭和52年4月26日 |
| 資本金 | 8,000万円 |
| 事業内容 | 水産物卸売業 |

Company Overview

沿革

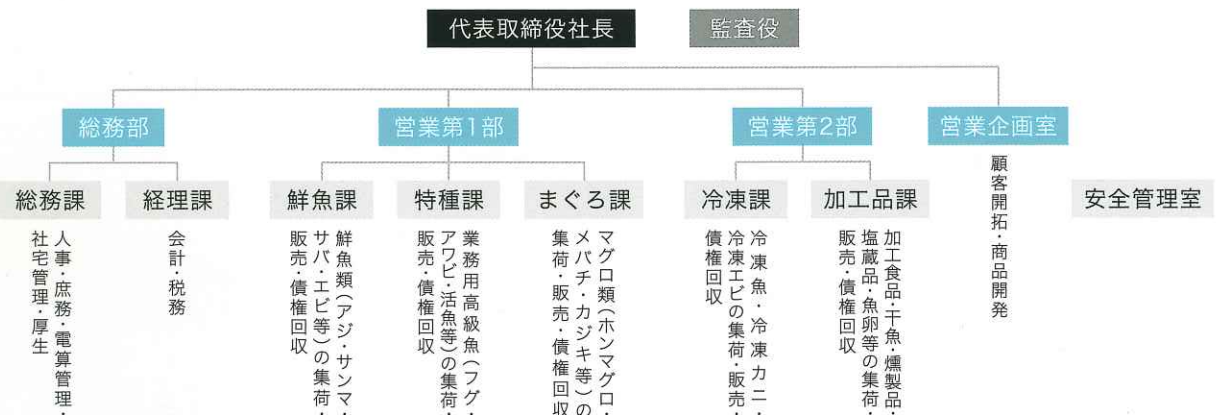
昭和51年11月20日
 柏市の要請を受け、柏市公設総合地方卸売市場（柏市若柴69-1）に水産物卸売業者として発足

昭和52年1月31日
 卸売市場法に基づき同市場の水産物卸売業者として、千葉県知事の許可を受ける

昭和52年4月26日
 業務開始

History

組織図



Organization Chart

福利厚生



- 野球部 : 社会人野球大会に出場
- ゴルフ同好会 : 社内コンペを年4回開催
- その他 : 年1回市内のホテルで全社懇親会を開催
 : 柏レイソル・ホーム開催試合年間シートを保有
 : 社員誕生日、創立記念日、クリスマス、年末にプレゼント支給

Welfare

クローズアップ社員



Close-Up Employee

柏魚市場株式会社では鮮魚の目利き職人はもちろん、流通・販売・商品開発に至るまで、様々な「魚の玄人」が集まっています。新鮮で美味しいものを皆様の食卓へお届けするために、情熱を持って日々チャレンジし続ける社員たちをご紹介します。

鮮魚課 小林 健一

Kenichi Kobayashi

1989年入社。鮮魚一筋の柏魚市場株式会社を代表する競り人。どこよりも鮮度の良いものを、全国各地から集荷することを心がけている。お客様との信頼関係を大切に、急な注文などにも臨機応変に対応する。細やかな対応と穏やかな人柄で、社内外からの人望も厚い。好きな魚はカツオ。



Close-Up
01



Close-Up
02

鮮魚課 酒井 満

Mitsuru Sakai

2004年入社。一般大衆魚をメインで取り扱い、特に青魚の目利きには定評がある。「人と人とのつながりが大事」との信念から、産地やお客様とのコミュニケーションを大切に、忙しい合間を縫って産地を訪問。こうして築いた産地との信頼関係は、時化（しけ）の時でも他市場には負けない集荷量を発揮する。日々達成感を持って仕事に取り組む、若手のホープ。好きな魚はアジ。



競り人の朝は早い



集荷 Cargo Booking



交渉 Negotiation



販売・競り Sales / Auction

Bidders Work from Early in the Morning

総務部 村山 明隆

Akitaka Murayama

2007年入社。事務方のプロフェッショナルとして、会社全体の取り引きを裏方として支えている。経理部門での合理的でスピーディーな仕事ぶりは、社内での評価も高い。飲食業界から転職した異色の経歴の持ち主でもある。ひとたび会社を離れれば、育児にも積極的なイクメン。好きな魚は青魚で、特にさんまの塩焼きが好き。

Close-Up
03



Close-Up
04

加工品課 鶴岡 道修

Michinobu Tsuruoka

1989年入社。惣菜、加工品、干物、魚卵、練り製品、珍味など、あらゆる加工品関係の商材を取り扱う。細かく幅広い情報をスピーディーにお客様に提供することを心がけている。豊富な商品知識で、お客様からの信頼は厚い。市場内では「ツル」の愛称で親しまれ、社内野球部の監督も務める。好きな魚は毛ガニ。





柏魚市場株式会社の役割と社会的活動

Case 1

弊社では、食の安心・安全と並び「環境に配慮した持続可能な水産資源の調達」を重視し、取引先企業が推進するCSR活動に参加・協力しています。『生命の森プロジェクト』に参加し、インドネシア カリマンタン島にてマングローブの植樹活動を行う等、産地と連携し環境保護に努めています。

〈取引先企業と連携した活動〉
CSRへの取り組み



Case 2

魚介類を学ぶ最難関の資格として、業界内では定着した『おさかなマイスター』制度。弊社では、千葉県内で認定第一号の「おさかなマイスター」が中心となり、県内各地で子ども達を対象にした「旬のおさかなクッキング教室」の開催や、その他PR活動を展開し、消費者に独自の魚食普及活動を行っています。

〈おさかなマイスター〉
食育活動



Case 3

消費者に本物の水産物の価値を知ってもらうため、各都道府県のJFグループが春夏秋冬ごとに地元で水揚げされた旬の水産物を1種類ずつ選んだ、ぜひ食べて欲しい自慢の魚『プライドフィッシュ』。弊社では、産地と全国各地で行われるPR活動に積極的に参加しています。

〈プライドフィッシュ〉
産地と消費者とを仲介

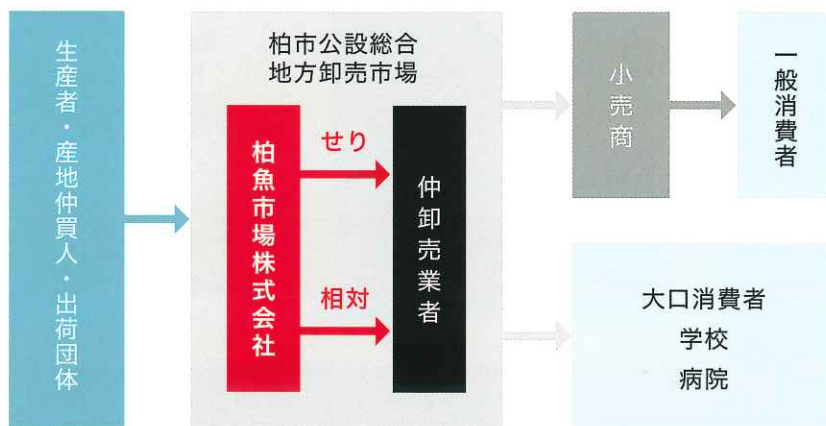




世界各地の魚種別輸入先

- サーモン: ノルウェー・オーストラリア(タスマニア島)・カナダ・アラスカ・ロシア・チリ
- マグロ: 地中海沿岸・オーストラリア・アメリカ・東南アジア
- エビ: 東南アジア・アメリカ・メキシコ
- ウナギ: 中国
- 魚卵: カナダ・アラスカ・ロシア
- カニ: ロシア・アメリカ・カナダ
- 貝類: 中国・韓国・北朝鮮
- イカ: アルゼンチン・東南アジア
- アジ: ヨーロッパ
- シシャモ: ノルウェー

流通のしくみ ~生産者と消費者を結ぶ柏魚市場~



日本近海の漁場と全国の主な漁港



交通のご案内

関東圏各地と柏をつなぐ所要時間



常磐線・千代田線：柏駅下車 柏駅西口よりタクシー約15分
若柴循環バス若柴バス停下車 徒歩約10分

つくばエクスプレス：柏の葉キャンパス駅下車 徒歩約15分
秋葉原～柏の葉キャンパス間 区間快速：30分
普通：33分

常磐自動車道：柏IC 千葉・柏方面出口より5分 若柴歩道橋左折

●住 所

〒277-8545 千葉県柏市若柴69番地の1
69-1 Wakashiba Kashiwa-shi Chiba

●電話番号

代表・総務課 04-7132-4761
 鮮魚課 04-7132-4771
 特種課 04-7132-9510
 まぐろ課 04-7132-4871
 冷凍課 04-7132-4881
 加工品課 04-7132-7121
 経理課 04-7132-4761

●関連会社

中央魚類株式会社
 〒104-8445 東京都中央区築地5-2-1
 5-2-1 Tsukiji Chuo-ku Tokyo
 ☎03-3541-2500
 🌐http://www.marunaka-net.co.jp

千葉中央魚類株式会社
 〒261-0003 千葉県千葉市美浜区高浜2-2-1
 2-2-1 Takahama Mihama-ku Chiba-shi Chiba
 ☎043-248-3418
 🌐http://cmarunaka.net/top

株式会社ホウスイ
 〒104-0032 東京都中央区八丁堀1-6-1
 1-6-1 Hatchobori Chuo-ku Tokyo
 ☎03-3297-8200
 🌐http://www.hohsui.co.jp

🌐 <http://www.kashiwa-marunaka.jp/>

✉ km-info@kashiwa-marunaka.jp