

規制改革推進会議農林WG 説明資料

2017年11月1日

株式会社フードイソン

代表取締役CEO 山本 徹



山本 徹

2001年04月
2003年04月
2013年04月

代表取締役CEO

株式会社ゴールドクレスト入社
株式会社エス・エム・エス創業 取締役に就任
株式会社フーディソンを創業 代表取締役CEO就任

諸藤 周平

2003年4月
2008年3月
2011年12月
2014年4月
2014年6月

社外取締役

株式会社エス・エム・エスを創業 代表取締役就任
同社、東証マザーズへ上場
同社、東証一部へ上場
株式会社フーディソン 社外取締役就任
同社代表取締役を退任。REAPRA PTE.LTE.を創業 CEOに就任

谷村 格

1987年4月
1999年12月
2000年9月
2015年10月

社外取締役

マッキンゼー・アンド・カンパニー入社
同社 パートナー就任
エムスリー株式会社を創業、代表取締役兼CEOに就任（現任）
株式会社フーディソン 社外取締役就任

松田 竹生

1995年10月
2005年7月
2006年4月
2010年8月
2015年1月
2015年4月

社外取締役

監査法人トーマツ入社
リーマンブラザーズ証券会社入社
株式会社エニグモ入社 取締役CFO就任
グルーポン・ジャパン株式会社 入社 CFO就任
REAPRA PTE. LTD. 入社 CFO就任
株式会社フーディソン 社外監査役就任

フーディソンのミッション

世界の食をもっと楽しく



水産物流通の特徴

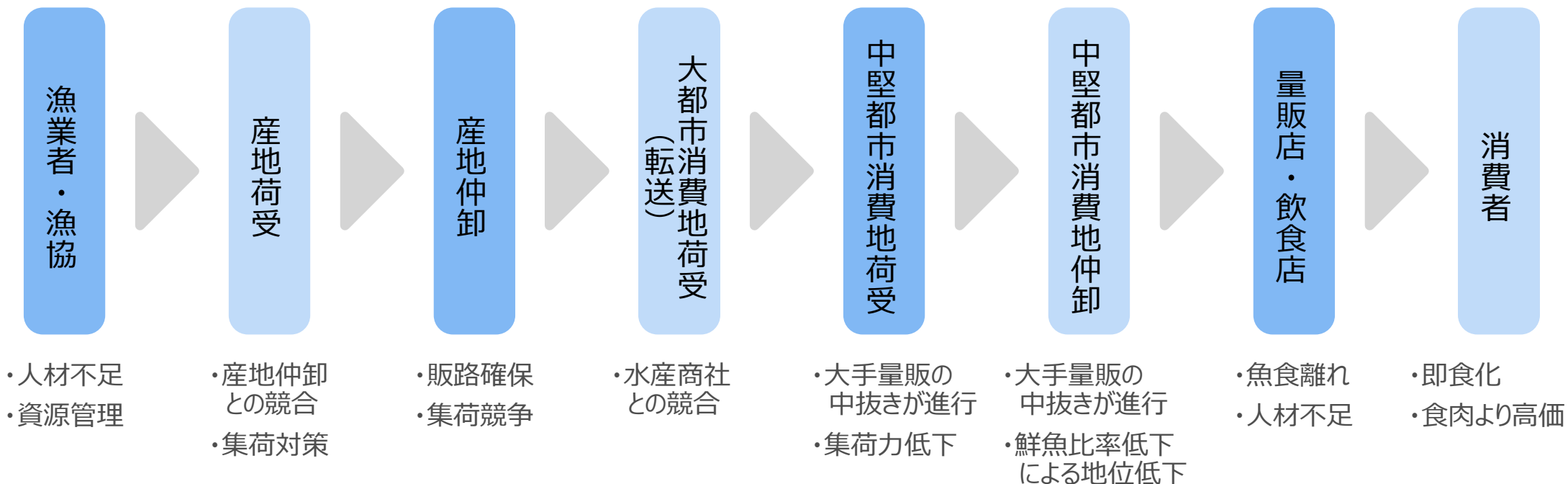
流通に携わる関係者が多い
(役割分担の細分化)

相対取引が連続しているため、取引実態が
分かりにくい (トレーサビリティの低さ)

業界の歴史が長く、
古くからの商権や商慣行が多い

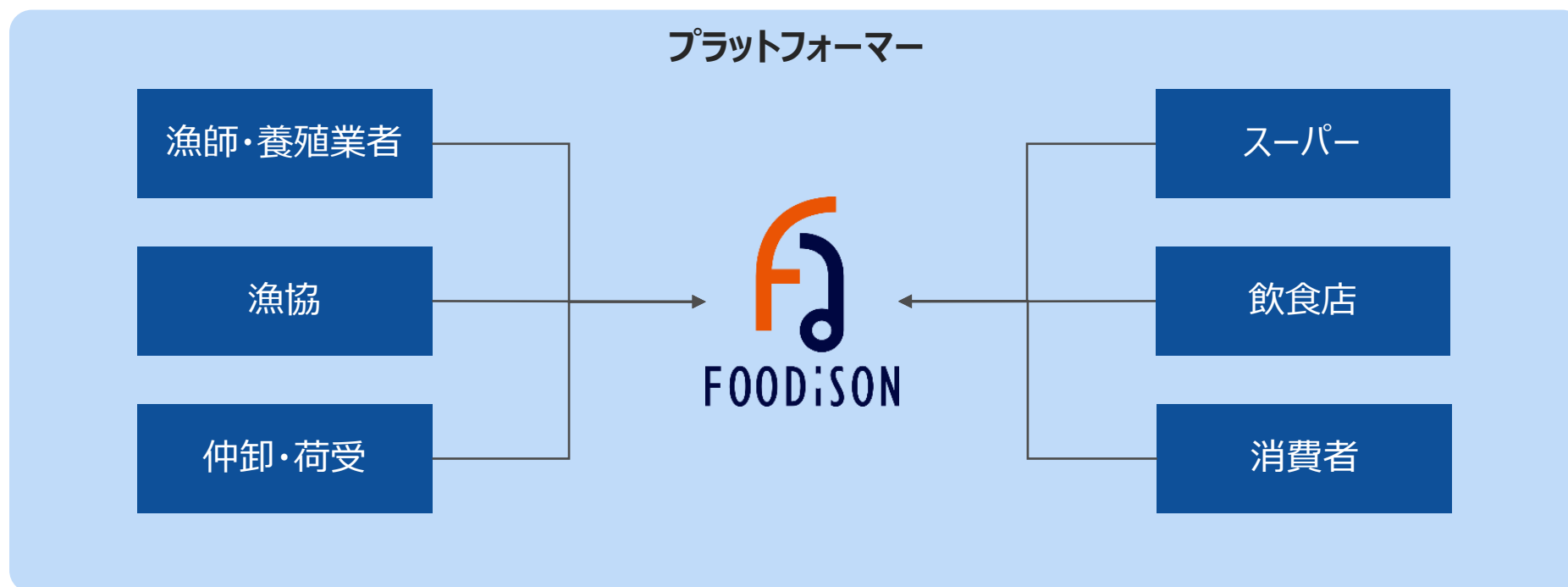
ごく短期間に売買を繰り返すため
ITシステムよりもFAXやLINEが優勢

水産物流通 (例) と現状・課題



水産流通プラットフォーム

魚をもっとおいしく、もっと手頃に



フーディソンの事業領域

	水産物流通領域		関連領域
	オンライン	オフライン	
事業者向けサービス	  UOPOCHI UOPOCHI Thailand スマートフォン・PCで鮮魚を1尾から購入できる卸売Eコマース	 フーディソン大田 (完全子会社) 東京都中央卸売市場大田市場で水産仲卸店舗を運営	 鮮魚加工ができる技術者に特化した人材紹介・派遣  水産物のマーケティング・魚食普及・P R等の実施
消費者向けサービス	 sakana bacca Online Store sakana baccaの体験を全国に提供するEコマース	  sakana bacca OKASHITAYA 通常の水産物流通では見かけない魚種・鮮度を売りにした鮮魚専門店	 より豊かな魚ライフを サカナバック クッキングスクール お魚さばき教室 魚に特化した捌き方・調理方法を生活者の人々に伝える料理教室

飲食店向け鮮魚卸売Eコマース「魚ポチ（うおぼち）」

- ・ オンライン（スマートフォン・パソコン）上で鮮魚の発注ができるEコマースサービス（業務筋向け）。
- ・ 近くに卸売市場がない、仲卸業者から相手にされない等、鮮魚の仕入れに困っていた中小飲食店様を中心にユーザーを獲得（現時点のお客様は2017年6月末時点で約8,000店舗）。

「魚ポチ」がお客様にご提供する価値

①夕方から夜中まで注文できます！

朝早くに卸売市場まで買出しへ行かなくても、開店準備中や閉店後など、都合のよい時間に注文ができます！

②ウェブ上で最新情報が確認できます！

すべての商品情報は、お客様が知りたいときに、知りたいだけ直接お客様の目で確認することができます！
FAXや電話など、確認しづらいご案内はいたしません！

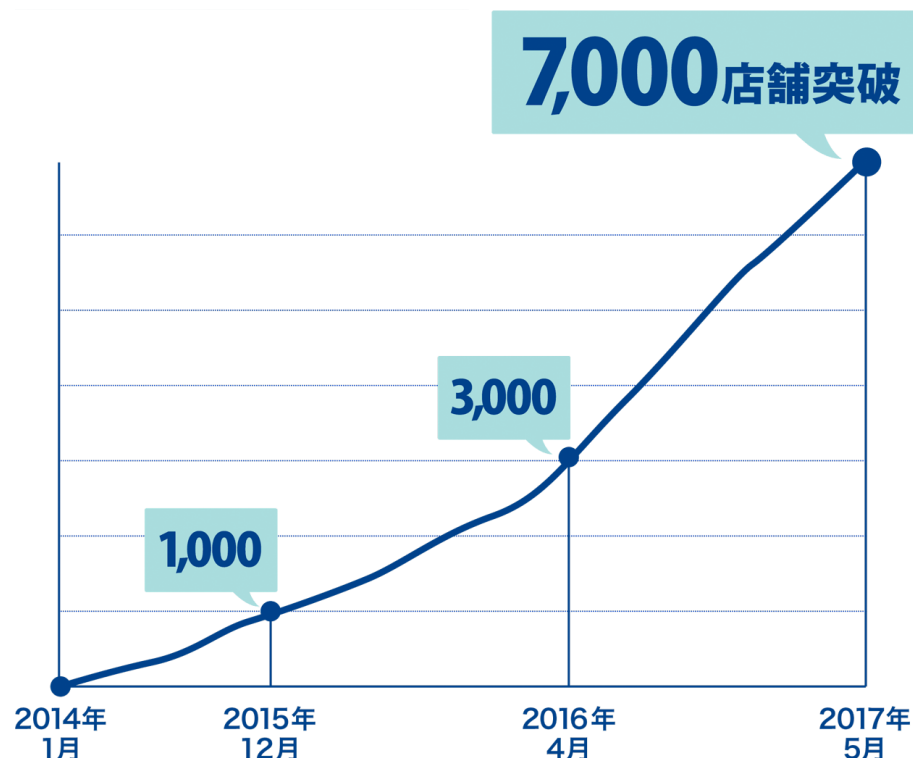
③あらゆる水産物をまとめて買えます！

個別のお店を買い回りしなくても、魚ポチならば鮮魚・貝類・冷凍品・塩干品など、あらゆる種類の水産物を一度に注文できます！

④遠くのお店でもお届けします！

多摩や埼玉北部など、卸売市場が近くになく、仲卸が配達対応をしない地域でも、魚ポチならお届けします！

「魚ポチ」登録店舗数の推移



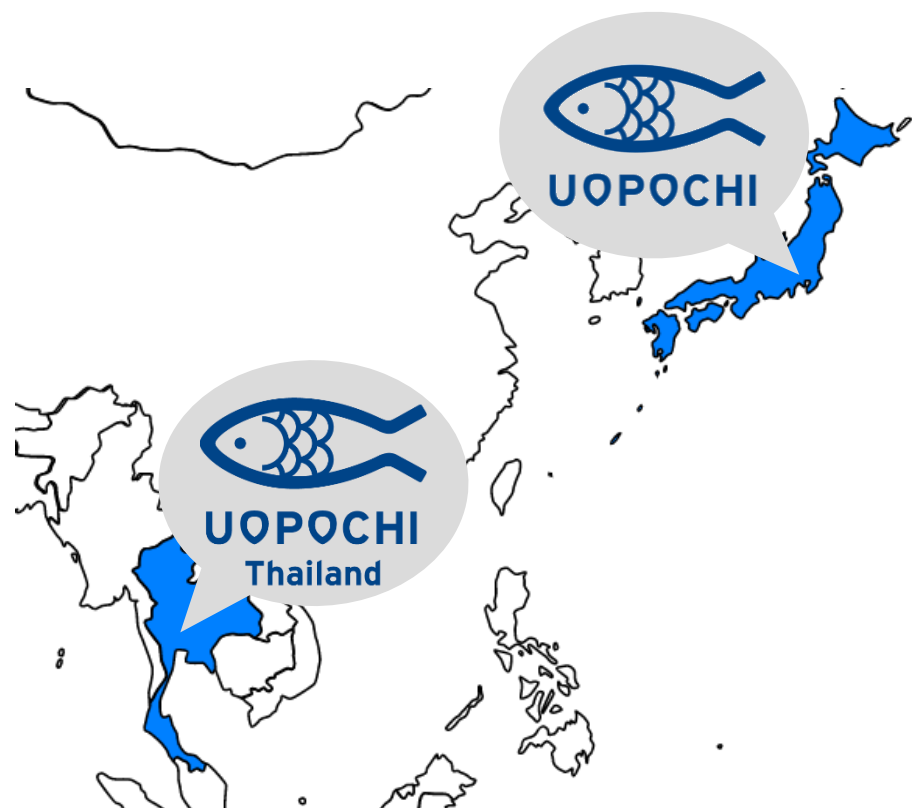
飲食店向け鮮魚卸売Eコマース「魚ポチ（うおぼち）」

- 2017年10月からタイ（バンコク市内）で「魚ポチ」サービスの提供を開始。
→タイとの貿易業務に強みを持つ事業者と連携。当社は①基幹システムの提供と②鮮魚調達から梱包までの国内業務一式を担当。
- 今後も展開国を拡大予定
→展開国拡大に向けて、パートナーとなる企業の発見・連携を加速していきたい

「魚ポチ」ユーザー画面



海外でのサービス展開



「おいしい」と「楽しい」を提案する鮮魚専門店「sakana bacca（サカナバッカ）」

- こだわりの魚を取り揃え、産地のストーリーから調理法まで丁寧に伝える、質重視・提案型業態。



“おいしい”と“楽しい”を提案する鮮魚専門店「sakana bacca（サカナバッカ）」

- 平成28年度の水産白書でも取り上げていただきました

事例

都会の新しい魚屋さん サカナバッカ (東京都 sakana bacca)

魚屋さんときくと「鉢巻きを巻いてゴムエプロンをかけた大将が威勢の良い声でお客さんを呼び込んでいる」というようなイメージがあります。ところが、そのようなイメージを覆すような鮮魚店が注目を集めています。その店の名は「sakana bacca」。「産地のおいしい水産品をもっと楽しく」をモットーに、平成26（2014）年12月に1号店をオープンさせて以来、東京都内に6店舗を展開しています。カフェかインテリアショップを思わせるような店内に、様々な魚が丸ごと陳列され、まるで海外のマルシェのようです。

「sakana bacca」ではITを駆使して各地で獲れる魚をデータ化し、価格決定とマッチングを即時に行い、集荷・分荷、決済を簡略化することで、産地からの商品の迅速な調達を可能にしました。産地から直送されてくる魚は、獲れた翌日には店頭で並ぶような体制を整えています。

また、独自の商品開発も手掛けており、小さくて骨が多いことから需要の少ないコノシロを生ハムやスモークにして売るなど、市場価値の低い魚を加工して付加価値を生み出す取組も行っています。

このようにお店のデザインや経営システムは斬新な一方で、販売する際には従来の魚屋さんのように消費者との対話を重視しています。初めて目にするような魚もたくさん並ぶ中で、消費者はそれぞれの魚に合ったさばき方や調理方法を店員に教えてもらい、店員は消費者の注文に応じて魚を提供します。そして、その対話の中で得られた消費者の声を産地へフィードバックすることで、消費者の求める魚を生産者から「sakana bacca」に送ることを可能にしています。



(写真提供：(株) フーディソン)



(写真提供：(株) フーディソン)

魚の楽しさ・面白さをお客様に伝える取組① 産地とのタイアップ

- 産地とタイアップしたフェアやイベントを実施し、全国各地の面白い魚とお客様との出会いを創出

出張港市
2017年3月4日(土)~12日(日)
12時~18時
高知市サカバカ中目黒

ワカメや紀伊半島などだけで見られる海産物。ワカメやワカメの殻やシラスなど、独特の食感が特徴です。新鮮な魚は12月1日から12月31日まで期間限定で販売。また、ワカメやワカメの殻やシラスなど、独特の食感が特徴です。新鮮な魚は12月1日から12月31日まで期間限定で販売。

駿河マルシェ
6/24(土)~7/7(日)
at 都立大学
期間中3つのブランド名を持った水産物が届きます。都立大学の第1弾は「しずまえ」です!

駿河の国からちやつきり
魚街
南駿河湾

お魚届きます

オホーツク 西紋別フェア
9月8日(金)~21日(木)

水タコ解体即売会
中目黒 9日(土) 14:00から
都立大学 16日(土) 14:00から

紋タッチ!
紋太と写真を撮って
紋太グッズをもらっちゃおう!

高知家
高知家はひとつの大家様です。
高知家商品 期間限定 20%off
11/26(日)~12/9(日)

土佐の清水さば
高知市から、家族のために思うように月給を込めた逸品が都立大学にやってきました。高知市の加工品や新鮮魚が 家田だしシリーズ 送料70円で20%off!

LUCKY BAG CAMPAIGN
地方創生 福袋
4/28 Tue → 5/27 Wed

今話題の地方創生予算を使った福井県坂井市との取り組みだからできたお買い得な水産福袋! 先着でコンビニや超商そばなどプレゼントを多数ご用意! 詳しくは裏面です。

fukui sakai x sakana bacca



魚の楽しさ・面白さをお客様に伝える取組②「サカナバッカクッキングスクール」

- ・お客様が継続的に魚に親しんでもらえるよう、捌く技術と捌く楽しさを知ってもらうための講座を開催



アジ10尾で、必ず上手くなる!
魚さばき教室



魚の楽しさ・面白さをお客様に伝える取組③ コミュニケーションイベント

- 魚についてより深く知りたいお客様に対して、交流型のイベントを開催



