

老舗鮮魚店の 飽くなき挑戦



店頭では魚の選び方や食べ方も教えます

株式会社

魚里本家

鮮魚

鮮

魚水産品の卸売・一般小売業。年中無休で営業し、業務向けでは小ロット配送・下処理無償・メニュー提案を実施。

一般の方へは「お魚ゼミ」を通して魚の選び方、食べ方、さばき方など伝え、工夫を凝らした取組を行っています。

本店全焼を 乗り越えて

本店全焼という惨事に見舞われながらも「どんな時でも一歩引いて冷静になり前向きに考える。あきらめなければ必ず道は開ける」を信念に続けてきました。

12歳から仕事を始めて50年以上の経験を持つ先代とは異なり、現在代表を務める里村文崇さんは、民間企業経験者。

魚の目利きやさばき方など技術面

での苦労は絶えませんが「先代にできなかったことを取り入れて店を成長させよう」と、サラリーマン時代に培った業務改善と営業力強化のノウハウを武器に、新たな事業展開を進めます。



▶ お魚ゼミ

(株)魚里本家

〒661-0001
兵庫県尼崎市塚口本町
1丁目2番30号
TEL:06-6421-5675
代表取締役 里村 文崇
<http://uorihonke.com/>