

全国の漁師から飛行機で羽田に集荷、首都圏と世界に配送!

# 「羽田市場」でさらに進化する鮮魚流通

オンラインによる飲食店向けの鮮魚流通は近年急速な勢いで広まっている。その要因は、一番に「市場に行く必要がない」ということが挙げられる。また、購入する鮮魚はある程度のクオリティが想定できるということも言えるだろう。そしてこの分野に、さらに強力な仕組みが登場した。



お任せの「超速鮮魚®ボックス」の詰め込み作業をしている様子



CSN地方創生ネットワークの野本良平社長。「この仕組みを構想5年で形にすることができました。感無量です」。ここから社名通りの活動と、鮮魚流通の活性化による食文化の改革に思いを馳せる



羽田鮮魚センターから首都圏の飲食店に配送するのは小回りの利く小型のトラック

**そ**れはオンラインマーケットの「羽田市場」。同サイトを運営するのはCSN地方創生ネットワーク（本社：東京・大田区、代表取締役社長：野本良平、以下CSN）である。同社の野本社長は、かねてから日本国内の鮮魚流通の合理化を画策し、外食企業に勤務していた当時に、地方の漁港から朝獲れの鮮魚を夕方に首都圏で提供するなどの仕組みづくりを行ってきた。このたびはその集配機能を東京の羽田空港の敷地内に設けて、全国から集荷した鮮魚を首都圏の飲食店に配送する仕組みをつくり上げた。

この施設「羽田鮮魚センター」は、羽田空港第二ターミナル沿いの航空貨物ターミナル施設内に720㎡の敷地を持ち、鮮魚の仕上げおよびフィレ加工など可食部分のみにする処理も行う。全国各地の産地から集まった鮮魚はここで注文ごと仕切られ、首都圏の飲食店向けに配送される。また、和食ブームに沸くアジア各地での日本産鮮魚のニーズに対しても、産地から最速で出荷・輸入が可能な拠点として機能させる。現状、ベトナムとのルートができて好評を博しており、これからアジア圏にも急速に広がるのが想定される。

「羽田市場」では、CSNと生産者（漁師）との独自のネットワークにより、いつ、誰が、どのように獲った魚かが分かるト

レーサビリティを実現。「漁師が品質保証」と銘打った「超速鮮魚®」として販売していく。「羽田市場」の取引システムは、国立研究開発法人産業技術総合研究所（産総研）と共同開発した基幹アプリケーションである「F・I・S・H（Flexible & Interactive Supply Highway）」によって、大量の注文をダイレクトにマッチングさせることが可能になった。この基幹システムにより、漁師側は希望の販売価格を提示できるようになり、高値での販売、安定収入の確保が期待できる。

販売商品としては、全国から届いた魚介類を飲食店向けにセットした「超速鮮魚®ボックス」（5400円セット・10800円セット、税込・送料別）を中心に提供できるようになっている。また「羽田市場」で購入する飲食店には「買参権」という権利を年会費32400円（税込）で提供。買参権を持つ飲食店は、産地や魚種別に注文できる「相対取引」や、ネットライブ配信の「オンラインセリ」といった「羽田市場」内でのさまざまな販売方法の中から、自社の店舗に合った購入方法を選ぶことができる。

CSNでは今後、会員の飲食店向けに「オークション」や「産地イベント」なども展開。百貨店、小売店向けの販売も予定していて、初年度21億円の売上げを想定している。