

# onozaki



株式会社おのざき  
会社説明資料

## 01

---

会社概要

# OUR COMPANY



会社名	株式会社おのざき
創業	1923年(大正12年)
代表者	小野崎雄一
本社所在地	福島県いわき市平字正内町 80-1 2F
資本金	10,000,000円
社員数	100名
事業	鮮魚小売、卸売、製造、飲食店、EC

# OUR STORY

女手一つで10人の子どもを養うために。

鎌田山で一番の鮮魚店を目指して。

おのざきの始まりは、創業者・小野崎ムメが、10人の子どもを養うために、「小野崎魚店」として自宅の軒先で鮮魚を販売したのがはじまりです。ムメは、いわき市四倉生まれだったことから、四倉港で水揚げされる魚を仕入れていました。

「女に魚屋ができるはずない」と周囲に嘲笑されながらも、ムメは一人ひとりのお客様を大切にしました。彼女のひたむきさが共感を呼び、次第に店は繁盛。親族総出で小野崎魚店を運営しました。

あまりにもお店が繁盛するので、10人兄弟の末っ子である小野崎英雄(現会長)は高校を中退。高校を中退し、学業では1番になれなかっただけも、鎌田山で一番の鮮魚店になりたい、そんな想いを胸に、母・ムメの横で必死に家業を支えました。



# OUR STORY

## 小野崎英雄(現会長)が おのざきの礎を築いた

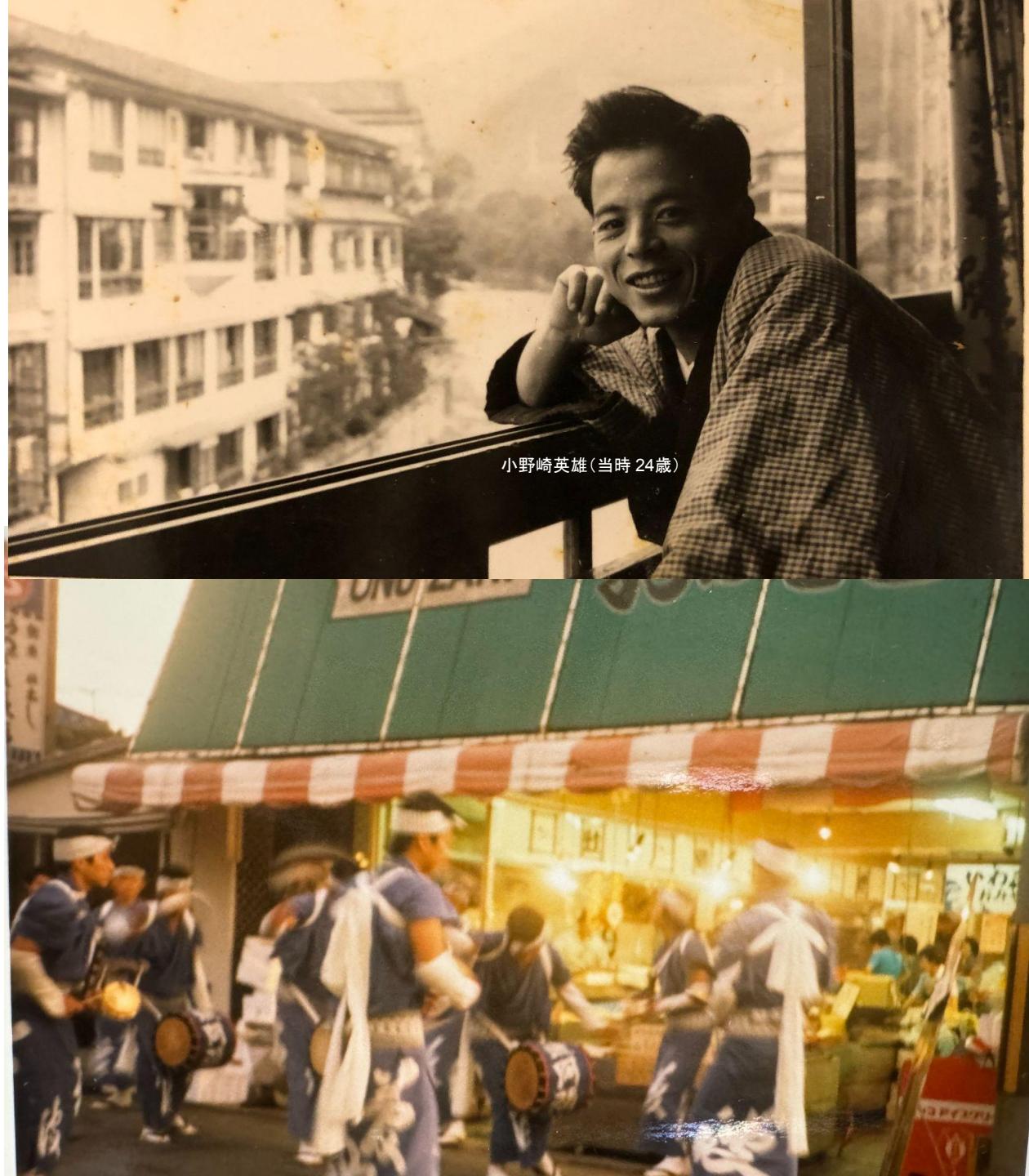
小野崎魚店は、鮮魚の販売だけでなく、惣菜を作つて結婚式会場に収める仕出し業も展開していました。

朝早くから市場で魚を仕入れ、夜遅くまで仕出しの準備。翌朝になると、重い板重をかついで配達に行く日々。それはそれは重労働でした。次第に、ムメは目が見えなくなり、1955年、息子の英雄に小野崎魚店を任せたのでした。そのとき、英雄は24歳。

英雄は母・ムメからバトンを引き継ぐと、1973年に小野崎魚店を「有限会社小野崎英雄商店」へと法人化。

翌年1974年に北白土店の出店を皮切りに、茨城の船小屋店、やっちゃん店(現在の平総本店)、駅前店(現在のラトブ)、小名浜店、植田店と店舗展開を加速させたのでした。

1987年には「株式会社おのざき」へ組織・名称を変更。今の当社の礎が築かれたました。



# OUR STORY

いわきの魚屋「おのざき」ここにあり。  
売れて売れて仕方がない時代。

1980年代、バブルもあり、世の中がとても陽気なムードでした。売場に商品を出せばすぐに売れました。売れて売れて、品出しが間に合わなかつたのです。

いわきに安くて鮮度のよい鮮魚店があるという噂を聞きつけ、会津や相馬、茨城など遠方から多くの人たちがおのざきで魚を買うために足を運びました。

英雄(現会長)は油断することなく、社員に対して厳しく指導する毎日。閉店後には、今日の魚の売り方を反省する会を開いたり、最新の売場レイアウトについての研修会なども社内で催したりしました。



# OUR STORY

バブル崩壊、平成のデフレ。  
そして、東日本大震災による被災。

1989年以降、バブルが崩壊すると、日本全体が不景気に一転。デフレの時代に突入したのです。当社の目覚ましい成長はピタリと止まり、スーパーの出店攻勢を受け、売上が徐々に下落していきました。

そして2011年3月11日、東日本大震災が発生。ららみゅう店が津波で被災しました。それでも、3月13日からはおのざき全店で営業を再開。非常事態こそ、長らく市民の胃袋を支えてきた当社が少しでも市民に貢献すべきと考えました。

東日本大震災後、福島沖では漁が中止になり、水揚げが0になりました。やがて試験操業が始まり、2020年によくやく全面的に漁が再開したものの、水揚量は震災前の約30%にとどまっています(2024年現在)

震災直後は風評被害が強かったものの、地道に東京でのイベント出店を続けることで風評払拭に尽力しました。



# OUR STORY

東日本大震災後、経営が苦境に。

しかし、新しい挑戦を通じて業績が急回復。

東日本大震災後、長らく苦境に立たされていましたが、2020年から経営改革に着手。

不採算店舗の閉鎖、経営理念の策定、組織再編、鎌田 CK の立ち上げ、研修や教育の実施、オートメーション化やデジタル化による業務効率化、新商品の開発、既存店舗の改装、既存商品のリブランディング、など数えきれないほどの改革により、財務体質が大幅に改善され、2020年の経営改革から4年後の2024年、18年ぶりの黒字化(営業利益ベース)にまでこぎつけました。

そうした当社の快進撃が総合的に評価され、2024年12月には、権威ある「ふくしま産業賞金賞」を 77社の中から受賞することができました。

福島県の水産業のリーディングカンパニーとして、当社の挑戦はまだまだ続きます。



金 賞 おのざき (いわき)



魚文化の継承を誓う小野崎社長(中央)ら

1923(大正12)年に創業した老舗の鮮魚店だ。一層の消費拡大や県内外からの集客を目指すと今年4月、いわき市平の店舗を改装した体験型鮮魚店「鮮やっちゃん平総本店」を開業させた。食べるだけでなく体験できる価値を新たに提供することで、魚文化の継承や県産水産物「常磐もの」の魅力発信に力を入れている。

新店舗は常磐ものを「見る」「触る」「食べる」をテーマに掲げている。一般的にわら焼きで知られ、市内平地区で受け継がれてきた「カツオの火山(ひやま)」の実演販売を毎日行っている。豪快に炎を上げてカツオを焼く様子は圧巻で、来店客の目を楽しませている。通常は魚をさばいたり

で売り場とは区切られている。従業員が客と対話しながら魚の知識や魅力を伝えられるよう新店舗ではこれを取り除き、対面販売が可能な造りにした。今後は子どもたちが魚さばきを体験できるイベント、主婦らを対象とした魚料理のワークショップの実施など構想を練っている。あまり利用されていない魚を活用した商品開発にも力を入れる考えだ。

小野崎幸雄社長(66)は「多くの人に魚を身近に感じてもらう工夫をすること、で、次の世代にも魚の文化を受け継いでいきたい」と語った。

## 常磐もの 多様に発信

## OUR MISSION

街をもっと多彩に、  
もっと面白く

人はなんらかの美しい資質を必ず持っています。

私たちは、それらが有機的に掛け合わさり、  
多くのbeautiful harmonyで溢れる街にしていきます。

# 街の個性の重要性





世界最大規模の  
圧倒的漁場

栄養豊富な  
潮目の海

約10年間、  
自由に漁ができる  
海が再生

常磐ものが街を多彩にしてきた



「春」には、  
太っためひかりを食  
べて  
春の訪れを感じ



「夏」には  
お盆にカツオの火山  
で  
香ばしい煙が立ち



「秋」には  
みりん干しやポー pocca 焼  
きで  
サンマの香りが住宅街に



「冬」には  
アンコウ鍋やカレイの煮付  
けで  
一家団欒のにぎわいを

## OUR VISION 2025

街で一番信頼される魚屋になる

## OUR VALUE

お客様視点

ワクワクを大切に

学び続けて挑戦する

規律を守る