

業界最安クラスの鮮魚配送

プロの目利き × 最適ルート

鮮魚配送事業概要



合同会社ガッツ



AGENDA

1. 会社概要
2. 事業概要
3. サービス詳細
4. 導入メリット・事例紹介・取引実績
5. 商品事例



1

会社概要

01

会社概要



会社名

合同会社ガッツ

所在地

神奈川県横浜市港北区篠原町 1074番地105

代表

大崎 拓実

設立

2018年(平成30年)10月1日

従業員数

50人

事業

飲食業、卸業

2 | 事業概要

02 事業概要

プロの目利き × 最適ルートで
業界最安クラスの鮮魚配送



事業の目的・ミッション

顧客満足度日本一の鮮魚配送

主要サービス

飲食店向けの
鮮魚配送サービス

対応エリア

首都圏

対象顧客

BtoB

3

サービス詳細

03 サービス詳細

ムダを省いた独自ルート
仕入れコストを削減



STEP01

前日24時まで

発注

オンラインシステム「Infomart」を用いて、必要な鮮魚の種類、数量を注文します。



STEP02

5時 ~ 8時

買い付け

専門のバイヤーが、豊洲市場で直接鮮魚の品質・サイズ・鮮度をチェック。即時に適切な価格での買い付けを行います。



STEP03

9時 ~ 10時

仕分け・検品

仕入れた魚を、各配送先ごとに仕分けします。注文内容に沿って正確に分けると同時に、万が一不良品があれば早期に対応できるよう検品を行います。

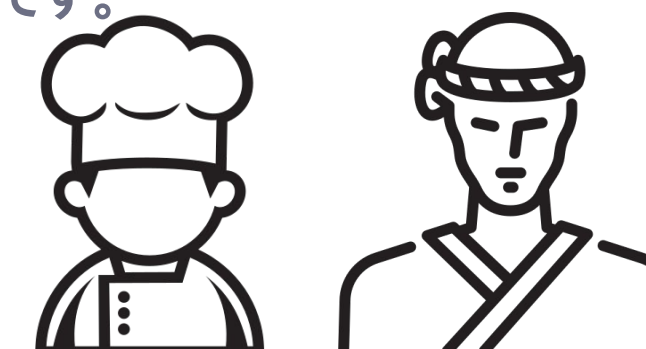


STEP04

11時 ~ 14時

配送・納品

温度管理が徹底された専用車両を用いて、各納品先へ迅速に輸送します。飲食店のニーズに応じた「最適な魚種」の提案も可能です。



03 サービス詳細

料金プラン



卸値に**配送料基本 30%**を上乗せして

請求させていただきますので、

その日の最安値で

納品させていただきます。



03 サービス詳細

他社との違い・強み



項目	当社	競合A社 (大手鮮魚物流)	競合B社 (仲卸配送)	競合C社 (産地直送専門)
価格	原価+30%で 業界最安クラス	原価+50%前後	仲卸手数料が 上乘せ	産地価格+配送費で 変動大
鮮度	市場直送&産地直送の ハイブリッドで鮮度抜群	市場経由で鮮度△	仲卸経由で やや時間がかかる	産地直送だが 地域限定
配送スピード	最短6時間で 緊急配送可	24時間以内が基本	ルート配送のため融 通が利かない	産地直送のため 到着まで 時間がかかる
コスト削減	共同配送 ルート最適化で 平均25%削減	大手ゆえの 固定コストが高め	仲卸マージンが 発生	産地ごとに 配送費が異なり 割高になることも
目利き力	市場歴20年以上の バイヤーが 厳選仕入れ	一般的な 仕入れ担当が対応	仲卸の目利きに 依存	産地の漁師が選定
対応エリア	首都圏	全国展開	首都圏・関西中心	産地ごとに限定
柔軟性	少量注文・定期契約ど ちらも対応可	定期契約がメイン	ルート配送のため融 通が利きにくい	最低発注量の 縛りあり

強みその1 豊洲から直配送

市場直送だから鮮度抜群！

豊洲から新鮮な魚を最短でお届けします

強みその2 玉手箱、当日仕入れで格安納品

その日の仕入れでお得に提供！

何が届くかワクワクする玉手箱のような鮮魚セット

強みその3 20年毎日通ってる目利き職人が選定

プロの目利きが厳選！ 20年以上の経験を持つ職人が、

本当に美味しい魚を選びます

導入メリット

4

事例紹介

取引実績

04 導入メリット



①原価が下がる

②品質が上がる

③メニュー提案が増える

04 取引実績



ZEKKOCHO.INC



MostFun
“たのしい”がいちばん



わくわくしよう、そして、明日の元気を創る。
SOFTLINE
GROUP

Tune-up

Defeat

ReloadEdge

LiveGate

株式会社KIWAMI

株式会社Everlong

5 | 商品事例

05 実際にお届けしている鮮魚例



ガッツ配送定番

ガッツ配送おすすめ

冷凍養殖本マグロ
赤身

殻付き
牡蠣

1日20キロ以上出る

50個以上発注する

大人気商品

店舗もあるほどの

人気商品

¥2,600 /キロ

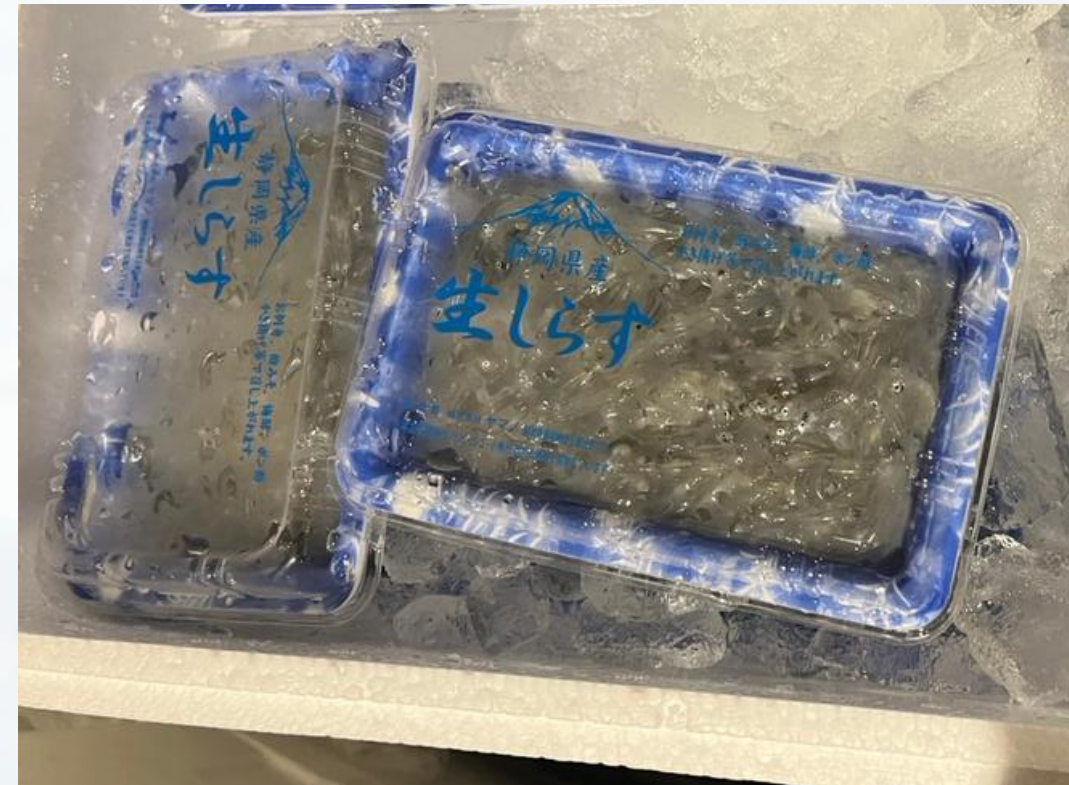
¥80~¥120 /個

05 実際にお届けしている鮮魚例



イワシ
静岡県産

¥1,380 /箱



生シラス
静岡県産

¥120 /パック

05 実際にお届けしている鮮魚例



釣りカツオ

鹿児島県産 **¥980**/キロ

おすすめポイント

春らしく真っ赤な

味の濃い美味しい鰹です。

炙ったタタキは刺し盛りに入れると

良い色目バランスになります。



05 実際にお届けしている鮮魚例



富士サーモン

長野県産 **¥1,100** /キロ

おすすめポイント

高級国産サーモンの富士サーモンです！

豊洲市場平均相場は k 2500以上しているものが

ガッツ配送では **k 1100** (丸セミドレ)

他店ではこの価格では出せないと思います！

05 実際にお届けしている鮮魚例



クロダイ

千葉県産 **¥750**/キロ

おすすめポイント

4～6月頃で、この季節に釣れるクロダイは

ベストシーズンです

歯ごたえがある白身が特徴。

刺身、洗い・塩焼き・煮つけなどのほか、
ポワレやムニエルやアクアパッツァなどの

洋風料理にもどうぞ!

05 実際にお届けしている鮮魚例



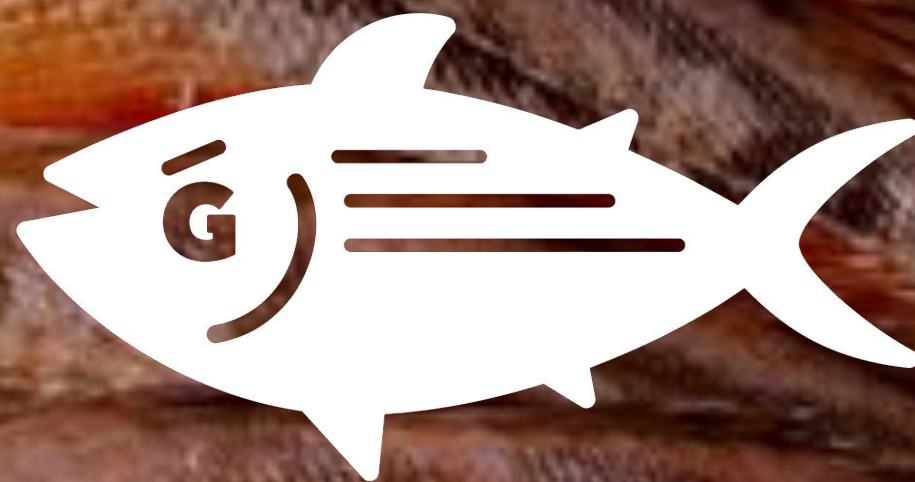
桜ぶり

和歌山県産 **¥880**/キロ

おすすめポイント

3～4月にシーズンを迎え、
地元ではこの時期に獲れるブリを特別に
「桜ブリ」と言います

口の中でさらっと消えていく風味、
心地よい食感は堪りません。



ששית