

株式会社 鮒忠 会社概要



経営理念

我が社は、すべての従業員の物心両面の幸福を追求すると共に食を通じてお客様の喜び・笑顔・健康増進のために働きます。挑戦・成長する企業として、出会ったすべての人が、楽しみ喜び合うよう努めます。

代表挨拶

1946年、東京浅草で創業「うなぎと焼き鳥に魂(こころ)をこめて70余年、和みの食で健やかに」

弊社は昭和21年(1946年)に東京浅草でうなぎ、どじょうを扱う川魚屋として祖父が創業いたしました。

創業当初は戦後間もない事もあり、食糧事情が悪く、商材仕入も苦勞の連続だったようです。

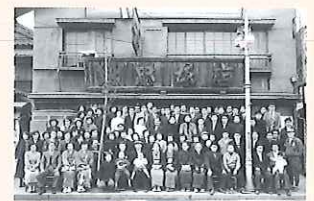
特に川魚は、寒い時期には不漁の日が多く、売り物に困ったそうです。そんな中、冬場をしのぐ商材として考えたのが鶏肉でした。始めた当時は高級食材でしたが、やがて各地でブロイラー生産(養鶏)が始まり、営業基盤構築の追い風となりました。昭和40年代からは父(昭和55年より2代目社長)も加わり、フランチャイズ方式の店舗展開やそれに伴う、鶏肉をはじめとする料理食材の卸売流通網の確立、セントラルキッチンでの弁当製造や出張パーティー部門の拡充を行い、現在の礎となりました。

そして現在3代目として、お蔭様で多くの鮒忠ファンの皆様に支えられ、『鶏』と『うなぎ』を中心とした和食料理の外食事業、ISO-22000認証の下、製造・販売のお弁当・ケータリング事業、創生期より継続している鶏肉を主体とした卸売事業の三つの事業を行っております。今後もこれらの事業でお客様に喜んで戴き、従業員と共に100年企業を目指し努力する所存ですので、変わらぬご指導、ご鞭撻の程、よろしくお願ひ申し上げます。



代表取締役社長
三代目 根本 修

行動指針

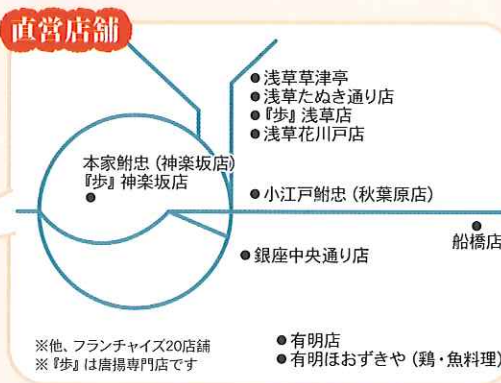


昭和25年頃の浅草本店

営業拠点



直営店舗



8月10日
焼き鳥の日
記念日登録証

5月22日
うなぎの未来を考える日
記念日登録証

会社概要



愛されて70余年

1946年、創業者の根本忠雄が浅草に川魚料理の店「鮒忠」を開業したのが始まりです。川魚の捕れない冬場のメニューとして、進駐軍向けの鶏肉(ブロイラー)を串焼した「焼き鳥」を大衆へ広めた事から、「焼き鳥の父」と呼ばれています。

創業 昭和21年9月1日
(取締役)
代表取締役社長 根本 修
副社長 安孫子 由実
COO兼CFO 安孫子 節人
管理本部長 菅原 廣幸
所在地 東京都台東区浅草5-6-4
電話番号 03-3875-5131
FAX番号 03-3875-2982
資本金 5,000万円
売上高 56億円(平成31年3月期)
従業員数 300人

事業内容 うなぎ・焼き鳥の和食店、フランチャイズ店、お弁当製造、出張パーティー、ケータリング、鶏肉卸、冷凍食品卸
主要取引銀行 みずほ銀行、三菱UFJ銀行、千葉銀行、朝日信用金庫、商工組合中央金庫、りそな銀行、日本政策金融公庫
主要取引先 (株)プリンスホテル、(株)帝国ホテル、(株)常盤堂雷おこし本舗、(株)東京ドーム、アサヒビール(株)、全農チキンフーズ(株)、(株)児湯食鳥、(株)ニチレイフレッシュ、(株)十文字チキンカンパニー
加盟団体 一般社団法人 日本フードサービス協会、一般社団法人 日本フランチャイズチェーン協会、一般社団法人 日本食鳥協会、一般社団法人 日本惣菜協会、東京商工会議所、東京都交通安全協会、公益社団法人 警視庁管内特殊暴力防止対策連合会