

WIDEFOOD 株式会社

宮城県仙台市

<http://www.oniku1129.com/>



店舗概要

創業年 1967年(昭和42年)
売場面積 27.6㎡(8.4坪)
従業員 27.0人
営業時間 10:00~20:00
定休日 日曜日

商品構成

・精肉(牛・豚・鶏) 74.0%
・加工食品 19.5%
・その他食料品 6.5%

経営方針

“お肉のプロ集団”として、お肉を通してお客様に『感動』を与えることを目指します。

- ・専門店ならではのきめ細かい対応をいたします。
- ・「かたい信用やわらかい肉 肉のいとう」(登録商標)の屋号を背負い、
安心安全・美味しいお肉を追求します。
- ・地域に根差し愛されるお店を目指します。
- ・全国に仙台牛の価値を(安心安全・美味しさ)を発信します。

お肉好きの代表者が創業して50年、美味しい仙台牛の老舗

チャンピオン牛購入常連の信用と肉のソムリエが創り出すやわらかい肉

自動車会社の整備士であった代表者が生まれた第二次大戦後の社会では、お肉は日本人にとって貴重な食材であり、とりわけ牛肉は手が届かない存在であった。お肉が大好きであった代表者は、お肉屋さんになれば好きなお肉を毎日食べることができると考え、昭和42年に創業した。半世紀にわたって広瀬川のほとりで仙台牛を扱い、今では老舗と呼ばれる存在にまで達している。仙台牛は最高品質であるA5・B5ランクのブランドであり、当店はその中でも最高級であるチャンピオン牛を購入する常連である。問屋さん等との間に築かれた高い信用を裏付けている。仙台牛はその柔らかさと甘い肉汁が特徴であるが、「肉のソムリエ」と呼ばれる食肉技術専門士の資格を持つ代表者は、独自の熟成技術を開発して更なる柔らかさを作りあげた。特に牛タンにその技術が活かされている。贈答用に利用されることが多い牛肉であるが、インターネット通販を始めてから、全国に仙台牛のファンが増えつつある。

100種類以上の惣菜・弁当で市民の食卓を彩る

お肉に加えて当店の主力商品に「惣菜」と「弁当」がある。いずれも仙台牛・その他のお肉を日常の食卓で気軽に食べてもらうための商品である。惣菜は「お肉屋さんのコロッケ」「手作りしゅうまい」「オリジナルカツサンド」「仙台牛のしぐれ煮」「鳥そぼろ」「仙台牛ハンバーグ」「特製仙台牛タタキ」等々100種類以上のレパートリーの中から日替わりで並べる。これらは、お昼や夕食そしてお弁当のおかずとして店頭のみで販売している。

弁当は仙台牛を使用したサーロインステーキ弁当、サイコロステーキ弁当、ハンバーグ弁当、大関弁当、横綱弁当等があり、650円から3,000円が主流である。際立っているのが「壱万円弁当」である。特上霜降りカルビ、ヒレスステーキ、特製ハンバーグ、ローストビーフ、サイコロステーキの5種類、全てA5仙台牛であり人気メニューを一度に味わうことができるようにした。前日までの予約をお願いしている。このほか、当店独自の『肉のギフト券』や定期的にお肉をお届けする「仙台牛お肉の定期便」も商品化している。

メディアを積極的に利用して仙台牛をブランディング

2015年から16年にかけて地元そして全国のTV・新聞・雑誌等に取材記事として取り上げられることが多くなっている。地元ミヤギテレビや仙台放送等、全国ではフジテレビや朝日放送等で放映いただいた。雑誌では地元ミニコミ誌から全国版の旅行雑誌にまで幅広く掲載されている。当店は紹介されたことで終わらせることなく、雑誌等に掲載された紙面を店内POPに使用して、店内販促に利用している。自社ホームページでも掲載記録は公開している。

日々来店くださるお客様に対しても「本日のお買い得商品」をプライスカートとPOPで紹介し、月曜から土曜までの毎日、日替わりセールも行っている。更に、1,000円のお買上毎に1ポイントを進呈し、40ポイントで1,000円引きする「肉のいとうメンバーズカード」も発行している。店頭ではダイレクトメール会員を募集し、月1回ハガキを郵送する。ハガキ持参者には優待価格で商品販売する。当店独自の「2割増商品券」も年2回予約販売している。



仙台牛の専門店であることを強調する店頭



日替わりで提供する安全で美味しい手作り惣菜