

## だわり屋・株式会社 A-UN

愛知県新城市

<http://www.dawariya.jp/>



### 店舗概要

創業年 2007年(平成19年)  
売場面積 220.0㎡(66.7坪)  
従業員 4.9人  
営業時間 9:00~20:00  
定休日 年中無休

### 商品構成

・日本酒、ワイン 25.0%  
・ビール系 30.0%  
・焼酎 25.0%  
・食品、その他 20.0%

### 経営方針

「お店を通してこの街を盛り上げたい」

この思いから、生産者・地元起業家・行政職員等からボランティアを募り、150名規模のイベントを開催し、奥三河内外から集まってくるお客様に「新城市の魅力」を伝えることに注力している。

## お店に行くのが楽しいお酒のテーマパーク

### ディスカウント売場とこだわり売場の間に話題の試飲カウンター

店舗内をDSスペース(酒のリカプラ)とこだわりスペース(だわり屋)に2分割し、お店に来ることが楽しい店づくりを行っている。リカプラではディスカウンター的な大量陳列を行い、精算カウンターでは焼酎の量売りも行う。だわり屋では、床材を木材に変え高級感・優越感を感じていただけるようゆったりと商品を陳列している。バーのカウンターをイメージした試飲カウンターは精算カウンターに隣接するだわり屋側に設置されており、試飲を有料と無料の両方で提供している。試飲メニューは1週間単位で変更している。提供するお酒についてはブラックパネルにこだわりの説明を行っている。利用は1時間とし、試飲を行うお客様には必ずハンドルキーパーの確認を行い、飲酒運転防止を徹底している。モルツマスタードリーム生が飲めることも当店の売りものである。だわり屋側にはガラスの大テーブルが設置されており、毎月の蔵元セミナー、お酒をテーマにしたイベントやセミナーを開催している。独自の企画が無いときは、シェアスペースとして有料で貸し出している。

### 普通の酒販店では扱っていない品揃えを店内 POP とスクリーンで紹介

日本酒は社長が担当し、全国の蔵を廻って気に入った商品を品揃えている。高く売れる酒ではなく、経営者が自ら気に入った酒を仕入れて販売する。奥三河の地元蔵元「蓬萊泉」とは特に取引を深めており、当店オリジナル商品や限定商品を開発・販売している。ワインはが専務担当し、産地と直接取引ある輸入業者を経由して品揃えしている。在庫は平均して1千万円、年末年始には3千万円にも達する。商品それぞれにはこだわり説明の手作り POP が付けられ、来店者を楽しませている。また、店内にはスクリーンとプロジェクターが常時配置されており、蔵や商品を紹介する VTR が流れている。店舗入口にもモニターが設置されておりキャンペーン商品が紹介されている。店内には時節に合わせてテーマを設定した島陳列が各所に展開されており、来店者を楽しませている。陳列台にはパレットが使用されている。段数を調節することによって高さ調節が可能であり、固定の棚を設置するよりも安くおしゃれ感がある。

### お客様を楽しませる生産者訪問と店内試飲会とポイントカード

レジに備わっているバーコード式ポイントサービス機能を活用し、独自のポイントカードを発行している。入会申込書には住所・氏名・生年月日・メールアドレスを記入してもらう。入会金は300円。お買上100円につき1ポイント、700ポイントで500円の買物券(有効期限1年)と交換する。お買上以外にも、会員価格でのお買い物等、5つの特典を付けている。団体向け会員カードも発行している。「公民館」「消防団」「祭礼青年団」等、団体のメンバーであれば共通に利用できる。カードは店内に保管しており、メンバーは誰でも会員価格で買物ができ、その団体にポイントが貯まる仕組みである。現在約800団体が利用している。

今年で7回目となるのが、1年に1回お客様20名程度と酒蔵「蓬萊泉」に出掛け、仕込み作業を共に行う「酒絆会」である。地当店オリジナルブランドである「ほうらいせん SOUL」を仕込むツアーであるが、終了後の温泉と宴会が楽しみとなっている。この他、店内では地元で活躍している起業家(DA MONDE 等)とタグを組んだ試飲会や、生産者・唎酒師・ソムリエ等を招いてお酒をテーマとする勉強会やイベントを開催している。店舗の一部が2階となっており子供向けプログラミング教室とアウトドアイベントの事務局が利用している。これらの関係者も当店のお客様であり、試飲等を楽しんでいる。



こだわりの酒を試飲できるバー風のカウンター



8坪の大型ワインセラー