

## 有限会社美郷

山梨県甲斐市

<http://www.winebeef.co.jp/winebeef/mikyo-1.html>



### 店舗概要

創業年 2002年(平成14年)  
 売場面積 102.1㎡(30.9坪)  
 従業員 23.6人  
 営業時間 10:00~18:30  
 定休日 火曜日

### 商品構成

・甲州ワインビーフ	85.0%
・国産豚肉	5.0%
・国産鶏肉	2.0%
・加工品、その他	8.0%

### 経営方針

「美味しさに安全を乗せて食卓へ！」を経営理念とし、牧場から直売店へ、直売店から消費者へと、見える商品の提供を行う。

## ワイン粕で育った柔らかさと甘みの甲州ワインビーフ直売店

### 牧場からの直接仕入で安心と安全の「甲州ワインビーフ」を販売

遺伝子組換え飼料は極力使用しないで肥育、牧場内での農薬等は使用せず、飼料以外の面でも安全が確保、雑草退治は羊が行う。山梨県甲斐市北部にある標高千メートルの平見城地区で、澄んだ空気と良質な水と恵まれた大自然の中で1300頭の肉用牛を飼育しているのが小林牧場である。この小林牧場の直営店舗として2003年に設立したのが有限会社美郷である。

山梨県の特産品であるワイン造りの工程で発生するぶどう粕を飼料の一部として小林牧場が山梨の満ちあふれる自然の中で丹念に育て上げたのが「甲州ワインビーフ」である。美味しさと安全性を毎日食卓に届けることを追求しているが、小林牧場と連携し、2006年(平成18年)12月2日に生産情報公表JASの認定を受けている。セリ仕入だけでなく小林牧場からの相対取引を行っているため、相場に左右されず安定した価格で仕入れることができる。

本店・甲府大里店・南アルプス市十日市場店の3店舗を開設しており、それぞれの商圏で納品先の拡大を行っている。在庫管理システムによって在庫は一元管理されており、毎日の販売状況に応じて在庫の店舗間移動を行い、販売ロスの発生を防いでいる。

### 一頭仕入で他店にはできない豊富な品揃え

甲州ワインビーフの一頭仕入を行い、店内で捌いている。このため、全部位とホルモン等の内臓も販売することができる。店内ではこれらをショーケースでは対面、冷凍ケースとオープン冷蔵ケースではセルフで販売している。加工品の開発も積極的に行っている。美郷オリジナルレトルト食品である「小林牧場の甲州ワインビーフカレー」と「小林牧場の甲州ワインビーフシチュー」は好評である。また、地元の加工業者に地元の食材を使って製造してもらった「すき焼き用わりした」や「焼肉のたれ」も販売している。店内では食肉だけでなく、県内で生産された野菜や食材、そして地酒等の販売も行っている。

販促ではポイントカードに重点を置いている。カード発行時に住所と氏名等を記入してもらい、ポイント発行・還元のいわゆるポイント販促を行いながら購買履歴管理も行っている。ポイントカードシステムはレジと連動しており、購買履歴がデータベース化されている。客層分析や買物頻度等の分析を行い、DMに反映させている。POS レジではバーコードスキャナーと自動釣銭機を装備し、レジ処理の効率化を実現している。

### 肉の端材や脂を連続発酵させ地域の循環型農業に貢献

甲州ワインビーフはワインを生産するときに発生するぶどうのしぼり粕を牛の飼料として利用することで地域循環経済の一旦を担っている。美郷では店内で捌き加工を行うためカットした精肉の端材や脂が発生する。これらの廃棄物は牧場内の堆肥処理センターにある連続発酵施設で有機質肥料に加工され資源化されている。牧場ではこれを地域のぶどう農家に販売している。グループとして環境循環型農業に貢献している。

地域のイベントや展示会には積極的に参加しており、年間 20 回ほどになっている。牧場と連携して地元の小学生や消費者に対して「食育」をテーマとする勉強会や見学会を行っている。また、ひとり親ネットや子育てプロジェクトでは無償で食肉を提供しており、自立支援と福祉の向上に貢献している。東日本大震災ではレトルト加工品を無償で 3000 食提供し、熊本地震では食肉の無償提供も行っている。このように、地域や社会への貢献を積極的に行うことによって地域からの信頼を得ている。



生産情報公表 JAS 認定牛肉の販売店



地域のイベントには積極的に参加して  
試食をすすめる。