

有限会社うらい <和牛うらい>

兵庫県加古川市

<http://www.wagyu-urai.jp/>



店舗概要

創業年 1950年(昭和25年)
売場面積 72.6㎡(22.0坪)
従業員 17.2人
営業時間 9:00~19:00
定休日 火曜日

商品構成

・精肉(牛、豚、鶏)	76.0%
・加工品(ハム、ソーゼツ)	1.8%
・内臓肉	5.0%
・惣菜	15.0%
・その他 (調味料、外、一般食品)	2.2%

経営方針

おいしい和牛をリーズナブルな価格で提供し、顧客の幸福感を満たす。

当店独自の基準で日本全国より責任を持って買付け熟成

[リーズナブル価格の黒毛和牛と自家製惣菜の魅力であつまる車客]

昭和25年(1950年)先代が当時の村内でホルモン専門店として創業した。昭和44年(1969年)に2代目が入店。駐車場が無かったため、行商も行い商いを増やしていった。平成2年(1990年)に法人化を行い、現在の土地を購入して駐車場のある店舗をオープンさせた。和牛は雌牛の一頭買い、豚は枝肉仕入を行い、店内で一貫加工を行っている。このため、主要な部位だけでなく、希少部位や高級部位等を高品質で且つリーズナブルな価格で販売できる。和牛には独自の熟成技術(ドライエイジング)を施しており、うまみ・風味を捻出しながら、軟らかな肉を提供している。

和牛精肉だけでなく、お客様が気軽に来店できるように加工品や惣菜を強化している。ローストビーフと焼豚やハンバーグは贈答用にも利用されている。長期保存し美味しさを増したじゃがいもを使用するコロケにはいろいろな味を揃え、楽しさを演出している。お弁当やおにぎりも自家製造しており男性客にも喜ばれている。従業員が一体となって商品情報を集めており、肉巻きおにぎり等、話題の商品があれば独自に商品開発を行い販売している。

[セミセルフレジや賑やかな POP などの楽しく買やすく安心な売場づくり]

売上の9割を店頭販売しており、対面販売を重視して広告媒体に頼らない口コミ中心の顧客拡大戦略を行っている。「お肉博士1級」の資格を持つ従業員が中心となって、調理方法やレシピ等の最新情報をお客様に伝えている。店内に牛肉に関する情報提供コーナーもあり、お客様は何時でも牛肉の情報を確認できる。牛肉に関しては個体識別番号を店頭で表示できるシステムを独自に開発し、その日販売している牛肉の個体識別番号を店頭に表示している。

プライスカードは大きな文字で手書きしており、商品の特徴を吹き出しを付けて追加説明もを行っている。コロッケとミンチカツはそれぞれちょっと面白いポスターを作成し、他にも地域情報も含め、店内にはいろいろなPOPが貼られており店内を賑わしている。お買上金額の計算はレジでまとめて行うが、代金の支払いはお客様が自分で行うセミセルフレジである。販売スタッフがお金を触らないよう衛生面を配慮している。

[「和牛うらい」の価値を高めるブランド戦略]

「和牛うらい」を意匠登録し、知的財産としての価値を確保する一方で、五つ星ひょうご選定商品として認定を受け、「ひょうご五国のとっておき！」パンフに掲載されている。加古川市ふるさと納税の返礼品としても牛肉・ローストビーフ・ハンバーグが選定されている。和牛・ローストビーフ・焼豚・ハンバーグの贈答品等にはそれぞれのオリジナルパンフレットを添付して、贈られたお客様に当店の特徴をPRしている。

バックヤードでも信頼確保の取り組みが積極的に行われている。惣菜加工ではミキサー等を導入して手作業の効率化を図る上に、独自の真空自動包装機を導入して鮮度の維持を高めている。またハンバーグやコロッケ等の異物混入を防止するために、金属探知機とX線探知機を導入している。惣菜の揚げ油は毎日業務終了後に食用オイルテスターで酸化度を測り、基準値を超えたら廃棄し、業者に引き取ってもらう。使用期間は2~4日である。平成30年(2018年)8月には「知的資産経営報告書2018年版」を従業員中心で完成させた。作成することによって知財の重要性だけでなく、経営のあり方や社会的責任を全社で共有することができ、「和牛うらい」のブランド戦略が実質的にスタートした。



人気の揚げたて惣菜売り場



オリジナルパンフレットが同封される贈答品