

## 株式会社山佐佐藤商店 <地酒庵 さとう>

青森県青森市

<https://www.zizakean.jp/hpgen/HPB/shop/shopguide.html>



### 店舗概要

創業年	1912年(大正元年)
売場面積	33.0㎡(10.0坪)
従業員	7.0人
営業時間	9:30~19:30
定休日	日曜日

### 商品構成

・清酒	69.3%
・ビール	17.6%
・ワイン	4.0%
・その他	9.1%

### 経営方針

- ・お客様と地元へ愛され、会社と社員の幸せを実現します

## 無濾過生原酒の美味しさを店全体で表現

### [徹底した品質管理を実現するために店舗を一新]

「できたての香り良く旨い酒を、そのままお客様に飲んでもらいたい」との気持ちを実現する為、平成29年(2017年)7月には徹底した温度管理ができる店舗に生まれ変わっている。店内壁面はリーチイン冷蔵庫とし、紫外線を抑えるためUVカットフィルムが貼られている。店内の照明も全てLEDに変更し、紫外線対策としている。保管庫はマイナス3度とマイナス7度の2つを設置しており、商品の特性に合わせた保管を行っている。マイナス3度で保管していた商品をマイナス7度の保冷庫に入れ換えることによってお酒の旨みを増すことができる。これが当店独自の保管方法であり、この酒を目当てに来店するお客様も多い。

新店舗では温度・照明・保管を徹底的に管理することができるので、県内の蔵元から信頼を得ることができ「無濾過生原酒」の仕入が可能となった。県内6ヶ所の蔵元だけでなく、東北・四国・九州にまで仕入先が広がっている。リーチイン冷蔵庫の上には蔵元を紹介するディスプレイが掲示されている。「常に新たな蔵元を探す」を念頭に、代表者自身は毎年数回蔵元を訪ねる旅を続けている。

### [蔵元が大事に作っている酒を目と耳と口で現地確認して仕入]

「どこにでもある酒は極力仕入れない」のが当店の方針。蔵元が丹精込めて製造している酒を、代表者自ら現地に出掛け、目と耳と口で実際に確認し、納得した酒を仕入れている。味と価格のバランス、お客様の顔が浮かんでくる等が納得の条件となっている。特に信頼関係を深めている7つの蔵元には、当店オリジナルの生原酒を製造してもらうことができ、当店の独自性と優位性を高めることができた。ワインに関しても東京や青森で開催される展示会に出向き、そこで試飲をして、当店らしいワインを仕入れてくる。

日本酒には銘柄・産地・アルコール度数・酸度・精米歩合・使用米など、詳細な情報を提供しているオリジナルタグを付けている。タグの他にも商品のPRを手書きした履歴書風の「日本酒ガイド」を付けている。ワインには産地・品種・特徴をプライスカードに手書きで書き込んでおり、眺めているだけでもお客様が楽しめるような内容になっている。スタッフ全員に商品知識だけではなくどのような酒なのか、自分の舌で感じてもらい、説明できるように教育を行っている。スタッフの誰もが十分な説明ができるので、来店したお客様に喜ばれている。

### [日本酒を魅せる「日本酒ギャラリー」化で日本酒のファンづくり]

お酒という商品を販売するだけではなく、店内には来店したお客様が日本酒に興味を持つための仕掛けが随所に施されている。その1つがチョークで手書きするブラックボードである。季節毎のおすすめ日本酒とワイン、そのお酒に合う料理とその作り方をカラフルに紹介し、酒屋とは思えない雰囲気をつくり出している。

「若い人の日本酒ファンを作る」ことも当店の役割と考えている。若い人が来店したら、積極的に会話をし、その人に合った日本酒を紹介して試飲していただく。若い人が最初に出会う日本酒を大切に、日本酒のファンを増やしている。

店内にはお酒だけではなく、珍しい利き徳利グラスや蔵元の名人の前掛け等、地酒ファンが欲しがるとも揃えている。購入していただいたお客様から何時でも注文がいただけるようにネット通販も開設している。モバイル決済も取り入れ、青森県の魅力を海外に伝えることにも努めている。



お酒に合う料理を黒板で紹介



店内の試飲コーナー