

株式会社ワインデマミ

茨城県水戸市

<http://www.wine-des-mami.com>



店舗概要

創業年 2011年(平成23年)
売場面積 89.43㎡(27.1坪)
従業員 5.2人
営業時間 10:00~20:00
定休日 日・祝日

商品構成

・ワイン	60.0%
・ビール類	18.0%
・ウイスキー類	10.0%
・焼酎類	7.0%
・飲料水類	5.0%

経営方針

＜ワインと共に幸せで心豊かな人生を＞

- ・造り手の思いやストーリーと共にワインを提供し、大切な1本に。
- ・品質管理を徹底し、美味しさをそのままお渡りする。
- ・自分に関わるすべての人に感謝して、仕事も人生も目標や夢を持ち、充実した一日を！

東日本大震災で閉店した家業をワインショップで復活

【旧店舗のスタッフが自然に集まり家業が復活】

東日本大震災の影響で当代表者であった父親が家業の酒小売店の継続を断念し、父親に代わって現代表者が清算処理を行った。その一方で、ソムリエである代表者には個人的にワイン&チーズセミナーの依頼等があり、ワインの販売を行う必要があったため、平成23年(2011年)4月に株式会社ワインデマミを設立した。

しかし、取引先等への恩返しも必要との判断から、ソムリエの資格を活かしてワインショップを自分で経営することを決定し、平成24年(2012年)5月に泉町でワイン専門店をオープンさせた。元女性スタッフが戻ってきて、代表者と女性2人でのスタートであった。7月には、やはり元男性スタッフがビールを販売して自分で稼ぐことを条件に参加。平成26年(2014年)12月にはウイスキーの業務用販売を行っていた男性スタッフが加わった。80年間旧店舗が使っていた伝統の電話番号を引継ぎ、旧店舗の取引先との取引も引き継ぐことができた。4年後の平成28年(2016年)4月にマンション建設のために突然立ち退きを求められたが、同6月にはパン屋が使用していた現店舗を賃貸し、8月16日に新店舗をオープンさせた。

[セミナーやイベントでの販売で強力なファンづくり]

水戸駅から西北に約 3km、偕楽園から約 1.5km の商店街に立地している。バス等の公共交通はあるが、本数が多くなく、車を利用しないと来店しにくい立地である。そこで、取引業者に協力してもらい、2~3ヶ月に一度であるが自店舗での無料試飲販売会を開催している。地元の大学の講師などが務める外国人グループによるフォークライブ演奏も行われ、来店客を喜ばせている。子供達には待っていてもらう御礼に飴をプレゼントしている。

更に、年に一度は得意先のホテルで約 250 種類のワインを揃えて試飲販売会を開催している。試飲だけのお客様を避けるため会費制とし、会費以上をご購入いただいたお客様には返金する。地域起こしにも協力しており、茨城県大子町では「奥久慈しゃもとワインのタベ」を企画して飲食店にワインを卸す等、北関東各地で催されるワインイベント講師としても参加している。

代表者はワインセミナー講師として、年間 120 回以上の講演を茨城県内外で行っており、開催場所で多くの営業情報を得ている。お花屋さんに協力していただき生まれたのが、ワインとお花のセット商品である。お客様からの依頼に応じてワインとお花のアレンジメントを造ってもらい、贈り物として届けている。

[毎日の昼食会がワインデマミの活力]

当店は飲食店への納品や店売りにスタッフが一丸となって取り組んでいる。店舗は北向きであるため、幸いにも太陽が射し込むことはない。しかし、ガラス近くでの温度上昇を防ぐため、断熱シートをガラスに貼り付けている。また、ワインの品質を保つために、店全体をワインセラーと考え、夏は冷房を強め、冬は暖房を使わない。店舗の照明も暗めに設定し、ワインに直接照明が当たらないように間接照明としている。

そして、店頭スタッフ全員が日本ソムリエ協会認定のソムリエ資格を有しており、お客様との会話の中から、好みに合ったワインやその日の食事に合うワインを提案している。スタッフそれぞれにお客様が付いている。全てのワインを POP で説明しているのもスタッフである。一言で言うならこんなワイン…という表記である。オーガニックワインにはテントウム虫をピン留めしている。

毎日スタッフ全員で一緒に昼食をとることが活力の源泉となっている。月 1 回は代表者の母親が手作り、週 1 回男性スタッフが自主的に手作りする。昼食時間を利用して、日々の報告や、様々な情報交換を行っており、年に 1~2 回は平日日帰りで山梨県や長野県の生産地や生産者を訪問して勉強会を行う。



ワインセラーも兼ねた低温の売場



ワインの特徴を分かり易く説明する POP