

美吉屋鮮魚店

長崎県南島原市



経営方針

新鮮で美味しく安心安全な食の提供で、地元の人に満足してもらえる商品づくりに心がける。

店舗概要

創業年 1975年(昭和50年)
売場面積 30㎡(9.1坪)
従業員 9人
営業時間 10:00~20:00
定休日 元旦のみ
売上高 133,374(千円)

商品構成

鮮魚 60.2%
貝、塩干、海藻 9.4%
エビ、カニ 9.9%
加工品 20.5%

当日水揚げの鮮度の良い魚を対面販売でアピールするお店

[鮮度の良さをアピール]

当店は、長崎県南島原市口之津町に所在する鮮魚店で、サンピアというショッピングセンター内に入店している。

周辺海域から鮮度の良い海産物が揚がるという地の利を生かして、当日水揚げの鮮魚をその場で調理販売し、鮮度の良さをアピールするという販売戦略を採っており、新鮮でおいしく、安心安全な食を提供することで地元の人に満足してもらえるような商品作りを心掛けている。鮮度がよく見栄えがする商品作りを行っており、小パックから大パックまで、種類、品揃えも多い。



また、惣菜品(フライ、塩焼き、南蛮漬け等)も売れ残りのものではなく、新鮮なものを加工販売することにより利益向上につなげている。

[店舗設備、販売促進等の工夫]

昭和 63 年に店舗を新装、更に大型店対策として平成 9 年に増床リニューアルを実施。

LED スポットライトを採用して明るくし、鮮度の良さをアピール。生簀を設置し、これを活用して天然ものを数多く品揃えするようにしている。

また、当日水揚げを対面販売でアピールしている。販売促進策としては、木曜均一デー、土曜日に美味旬鮮市(魚の日)、日曜日に新鮮大漁市(朝市)などの催しを行い、固定客の増大に努めている。ポイント制を採っており、210 円のお買い上げごとに 1 点、ショッピングセンターの行うサンピアデー(3 日)には 3 倍、毎月 15 日の感謝デーには 5 倍のポイントを付与し、集客に努めている。

従業員の勤務時間は朝 7 時半から午後 4 時半までとし、残業にはタイムカードで手当を支払い、休日出勤手当も支払っている。また、各種保険にも加入し、福利厚生にも配慮し従業員のモチベーションの向上に努めている。

【店舗立地】

店舗は、島原半島の南端に近い、南島原市口之津町の中心部のショッピングセンターサンピア内に所在。

隣にはナフコロ之津店というホームセンターがあり、大きな駐車場があり買物等利便性の高いエリアとなっている。

【店舗実績】

店主は、63 歳で昭和 48 年に大学卒業後名古屋飯田商店に勤務した後、昭和 49 年から実家の鮮魚店に勤務。昭和 59 年に代表者となる。昭和 63 年にサンピアに入店し、今日に至っている。

後継者は 35 歳の次男で、現在は仕入、調理を担当しているとのこと。
