

株式会社まるそう

大阪府東大阪市

<http://www.maru-sou.co.jp/>



店舗概要

創業年 1965年(昭和40年)
売場面積 40㎡(12.1坪)
従業員 5.75人
営業時間 9:00~16:00
定休日 木曜日
売上高 62,863(千円)

商品構成

弁当 70.0%
惣菜 30.0%

経営方針

地域貢献を第一とし、地場密着による営業基盤を確立する。基盤を固めることで、今後の展開の幅を広げていく。幅広い営業活動により、地場企業や官公庁へのアプローチも怠らない。安売りありきの商品構成ではなく、あくまでも品質を意識した「本物の料理」の提供に努める。
以上の取組により得た利益は、従業員の福利厚生で還元していくことにより社員全体のモラル向上を図っていく。

品質の高さと衛生管理面で競合店と一線を画す惣菜店

東大阪市の住宅地内に位置する惣菜とお弁当を製造する店である。自社工場と店舗が一体のため料理は基本的に自社製造である。そのため①他店にはない味②添加物なし③職人が手間をかけた調理、といった「料理そのものの品質の高さ」を実現できている。また、自社製品であるが故に衛生管理には最善の注意を払い、「大阪版食の安全安心認証制度」を取得している。これは大阪府下では175施設しか取得していない認証制度である。高品質な自社製造品と徹底した衛生管理かつ低価格であることが、近隣の競合店との大きな差別化である。

原価は品質第一で徹底管理しており、単純に原価が高騰したからと食材を安価なものに変えることはしない。値下げは簡単だが、長期的に見た場合必ず顧客離れが生ずるとの考え方からである。

従業員の職場配置は時折変化させることで、従業員一人一人が一連の業務内容を把握できるようにしている。製造部門から販売部門へ、販売部門から配達部門へと、お客と直に関わる機会を増やすことでモラル向上へと繋がるものと考えている。



↑様々な価格帯で仕出し弁当を揃える。
ぎっしり詰められた品質の高い料理が好評。