

# あしや竹園

兵庫県芦屋市

<http://takezono.co.jp/shop/>



## 店舗概要

創業年 1946年(昭和21年)  
 売場面積 158.0㎡(47.9坪)  
 従業員 55.8人  
 営業時間 9:30~18:40  
 定休日 1月1、2、3日

## 商品構成

・本店精肉	46.0%
・本店揚げ物	11.8%
・うめだ精肉	27.5%
・うめだ揚げ物	14.7%

## 経営方針

- ・私達は竹園力を追求しお客様に囲まれる企業集団を目指します。
- ・「竹園力」：お客様が他では絶対に体験できない竹園ならではの体験

## 芦屋からこだわりのお肉を手頃な価格で提供する昭和の精肉店

### 但馬牛専門店として芦屋で創業し、美味しさが認められ梅田阪急に出店

初代は中学生の頃から食肉店に丁稚で奉公、戦時中満州に渡り軍隊の調理を担当していた。戦後満州から引き上げてきて、三田に程近い芦屋であれば但馬牛専門店としてやっていけると考え71年前(1946年：昭和21年)に現在の場所で創業した。「竹園」という店名は、創業者が生活していた満州の竹林から想いを馳せて付けた名称である。創業から1年後、お客様が買いやすい商品としてコロケとミンチカツの販売を開始した。『特徴が無いのが特徴』と言える年間生産個数150万個のシンプルな手作りコロケである。

創業から7年後の1953年廃業する旅館を買取り、牛肉を手ごろな価格でおいしく食べることができる旅館をスタートさせた。これが評判となり、創業から10年後の1956年、読売ジャイアンツが甲子園での試合時に利用する宿として利用するようになった。1986年、芦屋市駅前再開発事業に合わせ改築を行い、ホテル竹園芦屋グランドオープン。2012年、梅田阪急からの要請で、改装された地下2階食品売り場にテナントとして出店した。

### とろける甘みを創り出すスライス技術と客動線がぶつからない店舗の工夫

当店のこだわりである「とろける甘みが広がる脂質」は鮮度を保持するスライス技術から生み出されている。「脂肪があってもアッサリしていて胃にもたれない」ために、融点が高い脂質のお肉を素早くスライスする技術を確認した。冷蔵庫扉の開閉時にはエアーカーテンによって温度の変化を防止し、店内の作業場はショーケースの直ぐ後に配置している。この精肉売り場と人気の揚げ物売場の客動線とがぶつからないことも当店の特徴である。レジを精肉と揚げ物とに分け、お客様の動線を二つに分割している。動線の混乱を防止すると共にレジの混雑緩和を実現する為、揚げ物は普通のレジを使い、精肉は計量POSレジを導入している。

衛生面では、外部業者に委託して毎月衛生巡回検査を行っている。地下の二つの工場は外部業者指導の下、衛生管理の仕組みは高いレベルで構築されており、ISO22000 と HACCP への対応（工場はA、店舗はB）を1年以内に行う予定である。

### 料理に合わせた商品提供と 70 年前から人気の揚げ物

神戸牛と但馬牛に関しては信頼できる生産農家が飼育した血統の良い枝肉を社長自ら目利きし、卸売市場からセリで仕入れている。本店では普段使い用に黒毛和牛と国産豚肉を揃えている。料理に合わせて、ステーキ用・焼肉用・スライス・切り落とし・ミンチ・豚に分類して陳列されている。種類が豊富なので注文を間違えないようにプライスカードには商品番号が付けられている。量販店や一般の食肉店よりは若干高い価格設定ではあるが、買いやすい商品づくりとして「切り落とし」のラインナップや「合わせスライス」を提供している。

気軽に買い物していただけるようにと、70年前に開発したのが店内で揚げる熱々のコロッケとミンチカツである。コロッケは特に人気があり年間販売量 150 万個に達している。味と品質を安定させるため 10 年前に仕様を固めることに成功した。レストラン厨房で生産しているレトルトカレーも人気がある。「野球カレー」の名称で親しまれ、プロ野球選手にも愛されているオリジナルカレーである。

3 千円以上のお買い上げでガチャガチャができる販促も実施している。店の外には子供用、店内には大人向けを設置している。客単価が向上し大人も子供も喜んでくれる販促である。



芦屋で愛されて70年のコロッケとミンチカツ



販促として活躍するガチャガチャ。

左：店外の子供向け 右：店内の大人向け