

有限会社齊林本店

宮城県遠田郡美里町

<http://www.sairin.jp/>



店舗概要

創業年 1904年(明治37年)
 売場面積 85.0㎡(25.8坪)
 従業員 8.1人
 営業時間 9:00~20:00
 定休日 火曜日

商品構成

・清酒 60.0%
 ・焼酎 35.0%
 ・その他 5.0%

経営方針

店売り・手売りをモットーとして、蔵元と直接取引することにより、消費者の皆様に、美味しく楽しい飲み方を提案・提供することを心がけることを、スタッフ一同の共通認識としている。

店売り・手売りにこだわるアナログな田舎の酒屋

こだわりの酒屋からさりげない酒屋への転換

「この町に生まれ、この町で育ち・・・こうして六代にも渡り家業として酒屋を続けられるのも地域の方々やご来店いただいたたくさんのお客様の支えがあったからこそ。感謝、申し上げます。」が当店の素直な経営姿勢である。明治37年の創業から110年を越えてお店を営んでおり、既に六代目である。100年の歴史は当店がこの地域に不可欠の存在となっていることを物語っている。嗜み酒師でもある六代目は酒専門店としてのこだわりを全面的に出すことを店の特徴としてきた。しかし、それがお客様にとって窮屈なものであることに気が付いた。派手なパフォーマンスよりも「さりげない」のがカッコイイとの結論を得た。丁寧な対面販売で、お客様の喜怒哀楽や飲む場所・背景にあわせて美味しいお酒・楽しいお酒を提案・提供することに切り換えた。「心でお酒を伝えること」を実践しており、ホームページはあるがインターネットでの販売は行っていない。問い合わせも電話に限っている。お客様にさりげなく寄り添う、そんな酒屋である。

地元宮城の清酒を中心に全国の地方銘酒を蔵元直送で品揃えし温度管理を徹底

地元宮城の蔵である伯楽星を中心に、東北六県や全国の地方銘酒・焼酎を集めている。扱っている全ての商品が蔵元との直接取引であるため、商品毎に生産される背景や特徴に関する情報を得ることができる。酒の中間業者として蔵元が生産したお酒を本来の味でお客様にお届けすることを使命と考えている。紫外線を押さえるため店内の照明は暗く設定し、清酒に関しては燗専用酒を除いて、全てリーチイン冷蔵庫で陳列販売している。リーチイン冷蔵庫は霜取りセンサーが作動するが、その時の振動をお酒に与えないようにリーチインの外枠と内部の陳列棚が別構造になっている。倉庫内のプレハブ冷蔵庫では清酒の特性に合わせ、温度の違う冷蔵庫で保管している。さらに、仙台市内の飲食店からの注文が多いため、仙台市内に配送センターを置き、プレハブ冷蔵庫で温度管理を行っている。

当店だけの品揃えとしては地元の酒米を使ったプライベートブランド酒、純米吟醸「彩(いろいろ)」を販売している。ボジョレーヌーボーではフランスのピエールポネル社のヴィラージュヌーボーを世界で唯一、樽で輸入、店で瓶詰め、手売りを行っている。ホームページ上ではお酒の紹介を店のスタッフやお客様等が行っているのが新鮮である。メルマガでは最新の入荷情報やイベント情報をお知らせしている。

蔵元とお客様の交流でお酒の楽しい場作り

お客様にお店に来ていただき、ロコミしていただくことが当店の販売促進である。蔵元を招いてお客様と一緒に勉強会を行い、一般客や飲食店と一緒に蔵元を訪問するイベントを不定期であるが行っている。

飲食店に対しては、お店に出向き旬の料理とお酒の食べ合わせや飲み合わせを研究し、情報提供を行っている。毎月1回ではあるがDMも郵送している。

お客様や飲食店との交流は蔵元だけではなく地元農家も巻き込む活動となっている。地元農家と蔵元と当社がタイアップして、お客様と一緒に地元酒米「蔵の華」の田植えと稲刈りを行っている。町外・県外から来店するお客様には、地元の商店や飲食店を紹介するなど、地域経済の活性化に取り組んでいる。



扱っているお酒はスタッフやお客様が紹介



徹底した清酒の温度管理（リーチイン冷蔵庫）