

# 株式会社雷佐藤商店

北海道釧路市

<https://www.facebook.com/kaminari946/>



## 店舗概要

創業年 1981年(昭和56年)  
売場面積 920.0㎡(278.8坪)  
従業員 21.0人  
営業時間 10:00~18:30  
定休日 日曜日

## 商品構成

・青果	28.4%
・鮮魚	24.4%
・精肉	17.0%
・食料品	22.7%
・菓子、パン	3.7%
・酒、たばこ	3.3%
・雑貨	0.5%

## 経営方針

「一期一会」を社是とし地域密着型で、価格・接客とも満足度の高い信頼される店舗を心掛けている。

## 生鮮を中心に「鮮度」「品揃え」「価格」で納得ゆく商品提供

### [魅力は鮮魚、対面販売と「原態」陳列で調理の楽しさを訴える]

総合食料品を扱っているが、当店の魅力は「鮮魚」にある。漁港のある釧路ではカニをはじめ豊富な鮮魚が魚種豊富に水揚げされる。釧路中央卸売市場から鮮度が高い魚を仕入れ、発泡スチールや木箱などの仕入れたままの状態ですぐに売場に並べている。調理加工することなく、マルの「原態」で陳列販売するのが当店の流儀である。鮮魚の値札は手書き、魚の名前と金額は明示している。一部パックして販売する商品もあるが、鮮魚の担当スタッフは売場に立って、お客様に声を掛けながら対面販売を行っている。お客様からの求めに応じて調理サービスも行っている。鮮度の良さと魚種が豊富なことから、贈答に利用させることも多い。

また、飲食店等の業務店が買い出しに来ることもおおい。当店は現金又はカード支払のみの店であり、掛売は行っていない。業務店にはカード決済で対応している。鮮魚のパックヤードにはオゾン発生機も導入されている。殺菌効果によって、衛生面で売場担当者に安心感を与えている。

### [特売チラシとフェイスブックを連動させ集客力アップ]

食生活に必要な商品は大型店に行かなくても当店で手に入ることを地域のお客様に伝えるために、地域限定で隔週特売チラシを折込みチラシで配布している。毎回7千6百枚、赤の一色刷りであるが、木曜日・金曜日・土曜日の3日間の特売商品を中心にチラシを作成する。当店の特徴は卸売市場でその日のお買い得商品を仕入れてくることである。隔週の折込みチラシだけでは当店の品揃えをお客様に十分伝えることはできない。そこで活用しているのがフェイスブックである。特売日が始まる木曜日はフェイスブックに配布した折込みチラシ掲載し、「本日から特売日です!」のコメントを書き込む。そして、特売商品の写真が掲載される。折込みチラシには載せることができない、本日の特売品も当店では数多く揃えている。これらを紹介するのもフェイスブックである。担当者の名前入りで「おはようございます。雷さとうの〇〇です。」で始まるメッセージがお客様を安心させている。お天気マークが入っていることもアイデアのひとつである。本日のおすすめ品が売場の写真で紹介される。時には売場の雰囲気撮影し動画で提供することもある。お客様からのコメントにも丁寧に応えていることも、お客様には安心感を与えている。

### [旬の商品や人気商品を素早く品揃えして釧路の住民に満足を提供]

当店が力を入れて取り組んでいるのが、「くしろ産食材」である。ウニやカニ等の海産物はもちろんのこと、牛乳・乳製品や野菜・果物も「くしろ産食材」を優先して仕入れている。釧路市は平成16年に生産者・流通事業者・支援団体など17団体により「地産地消くしろネットワーク」を設置したが、当店はこの活動に積極的に参加している。釧路地域のブランド商品となっている「パプリカ」「釧路ししゃも」「釧路定置トキシラズ」も当店で購入することができる。旬の生鮮食品は地元だけでなく日本全国のから卸売市場と連携して仕入れている。鮮度と品揃えは大型店に引けを取らないことを自負している。

加工食品や冷凍食品に関しても、マスコミ等で話題になっている商品は積極的に仕入販売している。特に意識しているのが、「成城石井」の商品である。安さだけでなく、めずらしい商品も手に入ることがお客様の来店に繋がっている。



活気ある市場風の鮮魚売場



SNSでスタッフが商品紹介し質問に回答