

## 株式会社いろは精肉店

兵庫県神戸市東灘区

<http://kobebeef-iroha.co.jp/>



### 店舗概要

創業年 1964年(昭和39年)  
売場面積 100.0㎡(30.3坪)  
従業員 14.6人  
営業時間 9:30~21:00  
定休日 水曜日

### 商品構成

・牛肉	55.6%
・豚肉	27.8%
・惣菜	9.3%
・飲食店	7.3%

### 経営方針

- ・まじめに、おいしいものを、自信をもって提供すること
- ・精肉販売を柱に、枝葉となる惣菜・卸にも注力すること
- ・精肉の専門家としての矜持を持ちつつ、商売人としての細かな心配りをお客様に提供すること

## 牛・豚ともに一頭買い仕入を行い、精肉と惣菜で無駄なく販売

### [一頭買いによる豊富な品揃えと緻密な原価計算]

昭和28年、新甲南市場が出来た当時からいろは精肉店として営業してきた。阪神大震災で店は全壊したが、小売市場の仲間で作ったセルフサービスの食彩館で営業を続けている。創業当時からこだわっているのが牛一頭仕入れと豚肉の一頭仕入れである。中央市場で丸々一頭ずつ仕入れてそれを自店で捌き、いろんな部位をお客さまに提供することが、本店が最も自慢する特徴である。ミスジやモモのヒウチやマルシン等、一頭からたくさん取れない部分をお客さまに提供することができる。牛に関しては神戸ビーフ並びに佐賀牛などの指定店をとり、豚肉に関しては蔵尾ポークや神戸ポークプレミアムなどの指定を受けている。仕入れた後自店で熟成して、更においしい肉に仕上げている。

原価計算も一頭単位で行い、仕入単位で利益計算ができるシステムを導入している。仕入れた一頭から作ったパック数と売価等のデータを入力すれば、粗利益を自動計算するシステムである。牛肉と豚肉それぞれの担当チーフのスマホにデータを転送し、利益意識を共有している。

### 〔個人創業から 50 年の味を守り強化し続けてきた自家製オリジナル惣菜〕

個人創業から 50 年以上にわたり味を守り続けているのが自家製のコロケとミンチカツである。じゃがいもは北海道産、玉ねぎは淡路島産にこだわっているのが美味しさの秘訣でもある。人気の焼き豚は国産の神戸ポークを中心に国産の商品を使い、お客様の意見も聞きながら今の時代に合った味に変化させている。

食肉小売店でありながらご飯物にまでメニューを増やしているのも当店の特徴である。店頭で販売しているカツや焼き豚、牛ステーキや焼肉等の商品をそのまま弁当として商品化している。カツ丼や他人丼、牛丼やステーキ丼や焼肉丼である。節分には恵方巻きまで自家製造している。主婦に喜ばれているのが半加工品である。仕上げの調理だけを行えばおいしい肉料理ができあがる。調理に精通された方からいろいろとアドバイスを受けて自家製惣菜の幅を広げている。肉商品製造業の営業許可をとり、「いろは精肉店」又は「めっちゃうま神戸」のブランドで自家製のハムソーセージやローストビーフ・ローストポーク等の生産販売も行っている。

### 〔店頭パフォーマンスと Web チラシとフェイスブックと YouTube を販促活用〕

販売促進は食彩館と連携して行っているが、当店独自の販促も行っている。月に 3 回程度であるがお肉を切ったり焼いたりする店頭パフォーマンスと試食セールはお客様の購買意欲を確実に高めている。来店客が少ない日曜日には月 2 回程度「朝市」を開催し、お客様を誘引している。さらに、一定金額以上購入して下さったお客様には特大のサイコロを振っていただき、でた目の数によって超お買得価格での商品販売を行っている。

集客販促として活用しているのが Web チラシの「KORABORE」である。店舗の周辺地域でも新聞の購買部数は減少しており、折込チラシだけでは地域住民に特売情報等が届かなくなっている。スマホのアプリである「KORABORE」に毎日違う広告を表示させることでお客様の来店を促している。フェイスブックでは現在実施している売出やイベント、こだわりの商品情報等を小まめに掲載している。YouTube では代表者自身が当店のこだわりを説明しており、お店のファンが更に増えることが期待される。



主婦に人気の半加工惣菜



阪神大震災後に小売市場の仲間で作った共同店舗『食彩館』