

## 高柳味噌専門店

東京都北区

@tokyo\_jujo\_miso (twitter)



### 店舗概要

創業年 1968年(昭和43年)  
売場面積 6.1㎡(1.8坪)  
従業員 2.0人  
営業時間 10:00~19:00  
定休日 火曜日

### 商品構成

・中辛越後みそ	31.0%
・甘口信州みそ	26.0%
・山泉赤だし味噌	5.0%
・その他	38.0%

### 経営方針

- ・お客様が心地よく納得するサービスを提供する
- ・味噌という調味料を「味噌汁の調味料」としてだけでなく、お醤油やお砂糖などの手軽な「料理のお供としての調味料」としてもお客様に提供する

## 日本全国の味噌をお客様の好みに合わせて量り売り

### [対面販売と量り売りにこだわり半世紀]

1968年に開業をして、1982年に当地に移り、初代が当地で昔ながらの量り売り味噌専門店を開業した。先代夫婦で飲食店等への卸も行いながら店を続けてきた。2007年に初代が亡くなった後は2代目を夫人が次いで、店に入った3代目とともに初代が築いた量り売りを継承して店を発展させた。特に2代目愛子氏の功績は大きく、来店したお客様と世間話をしながら、お客様の好みを感じ取り、食べやすく、ほどよい味わいの人気商品をおすすめする。また3代目が迷っていれば「信州味噌の甘口がおいしいよ、食べてみる？」と試食をすすめる。2代目はお買い上げ頂いたお客様の顔とお買上の味噌はしっかり覚えていて、次回以降は「信州味噌の甘口だったね」と伝えてお客様の記憶を一致させ、その合間に、「新潟の麹味噌もおいしいから食べてごらん」等のお薦めを行う接客を行ってきた。この2代目の接客が常連客を惹きつけてる。3代目も2代目が築いた信用を引き継ぐ為に、ノートにお客様のお名前とお買い上げいただいている味噌の名前を書き込み先代と同様の接客を実施している。さらに、レシートの裏にお買い上げいただいた味噌の名前を記載し、お客様にも分かり易い接客に発展させている。

### 【日本全国の味噌醸造元と問屋から常時 30 種類の品ぞろえ】

売場は味噌桶が置いてある 2 坪程度であり、店内にお客様が入るスペースは無い。売場には所狭しと、28 種の味噌桶が並んでいる。北は秋田、南は鹿児島、同じ銘柄でも粒とこしの二種類を揃えたり、赤だし味噌・八丁味噌・西京味噌・さぬき味噌等、地域色のある味噌も取り揃えたり、全国から集まってくる東京のお客様の嗜好にに応じている。主力商品は 500g で 600 円前後の価格に設定して買いやすさを重視しているが、天然醸造や熟成等には高めの設定を行いお客様の満足度を高めている。半分の 250g にも対応しており、少人数家庭でも買いやすい。昔ながらの三角袋で量り売りすることも当店の特徴である。合わせ味噌の要望にも応えている。味噌にはそれぞれの特徴や合う料理を大きな文字で書いた POP を付けており、お客様は前のお客様を待っている間に POP で品選びができる。毎週土曜日は特売日。500g お買上で 10 円、1kg で 30 円を値引きする。1kg 以上のお買上には次回 10 円値引きのサービス券を進呈し、リピーターを確保している。

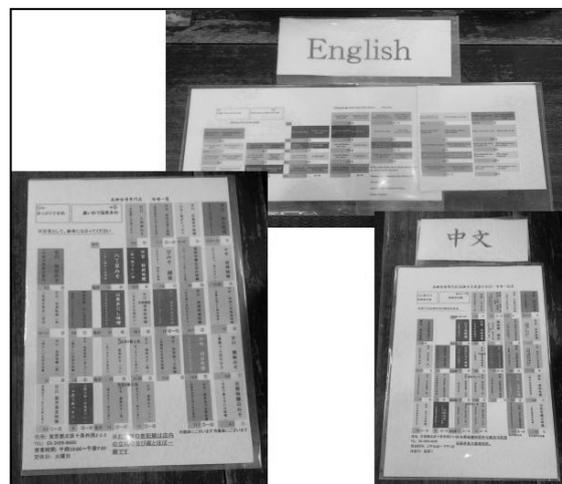
### 【日本の味噌文化を広げる「みそソムリエ」の三代目】

3 代目は味噌を「料理のお供としての調味料」として、家庭での需要を高める活動を行っている。味噌を取り扱っている専門店やスーパー、物産展やアンテナショップ、等には積極的に足を運び、商品政策の参考としている。フードックス等の商談会ではあらゆる食品の情報を集め味噌の可能性を追求している。その成果として「みそソムリエ」を取得し、お客様に味噌の歴史や発酵・熟成の過程等の味噌文化を、専門家として話すことができるようになった。北区のまちゼミでも講師を勤めている。SNS でも味噌の情報を発信している。特に新しく入荷した味噌に関しては、店頭で大きな POP 等でその風味や料理との相性も伝えている。

当店の周辺にはアジアを中心に外国人も多く生活している。週末は店舗前の交差点広場には多くの外国人が集まり交流を楽しんでいる。外国人にも味噌文化を伝えるべく作成しているのが外国語表示の味噌一覧表である。日本語・英語・中国語の 3 バージョンをインバウンド客に提示し、喜ばれている。



POP の説明書きと量り売り 29 品目



お客様用の日本語と英語と中国語の商品リスト