

有限会社青野精肉店

愛媛県西条市

<https://aonoseiniku.com/>



店舗概要

創業年 1979年(昭和54年)
売場面積 128.0㎡(38.8坪)
従業員 12人
営業時間 9:00~19:00
定休日 日、第3木曜日

商品構成

・生肉(牛、豚、鳥) 86.6%
・加工品 13.4%

経営方針

『食卓に笑顔と感動をお届けする』

人は大切な人と食卓を囲み、おいしい物を食べると笑顔になります。

私たちは、お肉を通して食卓に笑顔を届けたいと願っています。

伊予牛の生産者とお肉を待っているお客様との懸け橋

[生産者とチームを組んで美味しい伊予牛「絹の味」つくる3つの秘訣]

一つ目は、当店の理念に共感してもらい30年来のお付き合いのある地元西条市の提携農家から伊予牛を直接一頭単位で仕入れていること。生産者と販売者として共に学び合いながら信頼を築き、血統やエサの配合などについて生産者と同じ目線で意見を交わすことが出来るようになった。

二つ目は、大洲市にある県内唯一の市場で社長自らが買い付け。愛媛県産伊予黒毛和牛で、格付け等級が最高クラスのA-5または、A-4以上の牛を厳選。その中から、ロース面積の大きさ、霜ふり具合、脂の質・量や付き方、霜降りのモモ抜け具合、肉色など当店の基準に合致するものを選別する。

三つ目は、美味しい牛肉を仕入れるだけでなく、生産者様と共に品質の向上にも取り組むこと。「肉のプロ」として仕入れた牛肉の評価やお客様の嗜好の変化、お客様の感想などを「牛飼いのプロ」の生産者に伝え、牛の育て方、仕上げ方に反映してもらう。生産者と青野精肉店は、美味しい伊予牛絹の味をお届けするワンチーム。



生産者との情報交換



のどかな環境で飼育される伊予黒毛和牛



【伊予牛を使った美味しい商品開発】

忙しい主婦を応援するためにお惣菜やひと手間で美味しく焼くだけの味付け肉、揚げるだけのパン粉つきとんかつ等を販売している。「おつまみ鶏ハラミーこれだけでビール3杯飲めちゃいますー」「豚バラタレ漬けーこれだけでごはん3杯食べちゃいますー」は人気商品となっている。雑誌等にも取り上げられ当店の代表的惣菜となっているのが「伊予牛絹の味で巻いた肉巻きたまご」である。ギフトとしても利用されている。

「美味しすぎて残らない」と評判なのが「青野の残らないオードブル」。あるお祭りの打ち上げでみんなと楽しいひと時に、オードブルがイマイチで残念だ。美味しかったらもっと盛り上がったんじゃないだろうか。よし！自分の好きなお肉たっぷりの当店らしいオードブルを、そして美味しすぎて残らないオードブルを作ろう！と思い開発した青野精肉店のオールスター的なオードブルである。

【お肉屋さんのコロナに負けるなセット】

2020年4月コロナ緊急事態宣言が出たときに、お客様の食卓が楽しく豊かになって欲しいと願い開発したのが「お肉屋さんのコロナに負けるなセット」。価格はコロナゼロの5670円。伊予牛切り落とし、ハンバーグ、ロールキャベツ等の5品セット。人気商品となり、「お肉屋さんのおうちごはんセット」としてリニューアル販売されている。

【SNSを活用してお客様に美味しい情報提供】

ネット販売やギフト商品としてだけでなく、地域住民向けには季節毎の売出しイベントを開催。1月：福袋、2月：肉の日と合格ステーキ、6月：父の日ステーキ、8月：焼肉の日等。毎月29日は肉の日として人気商品をお買得価格で販売する。これらのお買得情報はフェイスブック中心にSNSで積極配信している。

ネット常連客とはLINEグループをつくり、好みを確認する等、情報を共有しリピート注文に繋げている。



左から：「残らないオードブル」「コロナに負けるなセット」「福袋」、
美味しいだけでなく楽しいも盛り込んだ商品。