

藤右エ門

静岡県湖西市



店舗概要

創業年 1985年(昭和60年)
売場面積 33.0㎡(3.0坪)
従業員 3.8人
営業時間 10:00~20:00
定休日 木曜日、第3・4水曜

商品構成

・弁当 70.0%
・惣菜 20.0%
・寿司 10.0%

経営理念

地域密着と手作りをモットーに、地域住民から愛される店づくりをする。

季節や旬に合わせて、地元産魚介類をベースとした弁当・惣菜を展開

昭和60年創業の寿司店から、現在の場所への移転を契機として地元産魚介類をベースとしたお弁当・総菜店を平成2年に開業した。

季節や旬に合わせて、地元浜名湖や遠州灘から獲れる魚介類、地元養鶏場から仕入れた鶏卵などを使用した商品(牡蠣フライなど)を揃えている。

タレやソースなどの調味料は手作りであるため、顧客の味覚や気候の変化に合わせて商品の味付けを調整しており、「焼肉弁当」が一番人気の商品となっている。また、近年の共働き世帯や独身世帯の増加に伴い、①魚料理や煮物料理などの手間のかかる商品や②栄養バランスに配慮した商品メニューを拡大している。なお、寿司については、ネタを市場や生産者からの直接仕入れることにより、天然物の刺身など、コンビニエンスストアなどの競合店にない商品の提供に努めている。

地元商工会主催の産業まつり「あらいじゃん」においては、地元浜名湖産のしらすや青のりを使用した「じゃこのりポテトコロッケ」など地産地消商品の美味しさをPRしているところ。