

有限会社江崎ストアー



[創業年] 1953年(昭和28年)

[売場面積] 183.3㎡(55.5坪)
※本支店合計

[事業従事者数] 16.1人※本支店合計

[営業時間] 9:00~19:00

[定休日] 月曜日

[商品構成]

- | | |
|--------|-------|
| ・鮮魚 | 30.0% |
| ・惣菜 | 50.0% |
| ・総合食料品 | 20.0% |

[店舗所在地] 福岡県北九州市戸畑区一枝 2-5-29

[URL・SNS] <https://www.ezakistore.com/>

[経営理念]

本当においしいものをお客様に届けること

イタリア食材と惣菜でブランド化

[お店の概要]

福岡県北九州市戸畑区にある食品スーパー。

同店は、昭和21(1946)年に開業した江崎鮮魚店に始まる。現代表の祖父が立ちあげた鮮魚店は、昭和35(1960)年に、同じ地区にある青果・精肉店を吸収合併し、江崎商店となった。

平成3(1991)年に法人化し、平成11(1999)年に、現社長が入社した。現社長は、フランス料理を学んだ後、イタリア料理を修行。その、イタリアに渡り、現地で料理とともに、惣菜店でテイクアウトの惣菜技術と経営を学んだ。

- ・平成12(2000)年イタリア惣菜やパスタなどの輸入食材を販売するために店舗改装
- ・平成24(2012)年現店舗に改装リニューアル。
- ・平成25(2013)年同市浅生に支店を出店。
- ・平成28(2016)年店舗を拡大。

[お店の経営ノウハウ]

現代表のイタリアでの経験を活かしてイタリアから輸入したワインやパスタ、チーズなどの食品を扱い、地域野菜を使った惣菜でお店の人気を高めた。イタリアをイメージする店舗と合わせ、強みとして近隣大型量販店との差別化を図る。20期以上連続で売上高が上昇しているとのことで、大型量販店と同商圏の食品スーパーのあり方を示している。

人気の惣菜は、厨房にスチームコンベクションを使い空いた時間などで素材を仕込み、それを瞬間冷凍機で保管する。こうすることで、惣菜の品質をより高めることができる。

また、イタリアの惣菜と地元のパン店の商品を組み合わせ日替わりで提供する。日替わりという飽きさせない工夫は集客につながっている。

惣菜は、イタリア料理に限らず、ハンバーグ、コロッケ、酢豚など家庭料理でおなじみの惣菜も扱っているが、そうした惣菜は衛生対策がしっかりしている惣菜専門工場に委託し、無添加での商品を提供している。

また、バターナッツカボチャなど新しい食材は、地域の農家と協働し、メニュー提案を含め地域活性化につなげている。定期的に農家や地元醸造所などが出店するマルシェを開催。店舗外にベンチをこしらえ、地域のポケットパーク的役割を果たしている。



左：鮮魚店が始まりであった当店は鮮魚の種類も豊富 / 右：家庭料理でもおなじみの惣菜が並び



左：店外に設置されたベンチコーナー / 右：「夜宮の森の料理教室」