

お肉のおかだ



[創業年] 2009年(平成21年)

[売場面積] 29㎡(8.8坪)

[事業従事者数] 4.5人

[営業時間] 9:00～19:30

[定休日] 火曜日

[商品構成]

- ・精肉
(牛、豚、鶏) 80.0%
- ・総菜
(揚げ物、総菜) 20.0%

[店舗所在地] 滋賀県守山市播磨田町 56-6

[URL・SNS] <https://oniku-okada.com/>

[経営理念]

～届け 真心先様に～

当店では地域の皆様に愛される店舗を目指して次のような思いを大切にしている。

店舗に足を運んでくださったお客様は数ある中から当店を選んできてくださった大切なお客様。このお客様方は私たちにとって大拙な先様である。お客様が大切に思い御品を送られる先様は、私たちにとっても大切な先様である。大切な方々への贈り物を当店から送りたいを思っただけたことに感謝。いただいたご縁を大切に丁寧な接客をする。先様を想えば商品を雑に扱うことなどできない。

個人経営の店舗は入りづらいという意識を変えるため、事業承継後から新たに「誇りは高く、敷居は低く」をモットーに追加して、どなたでも気軽に来店できる明るい店舗づくりを目指している。

お客様を「楽しませる・魅せる商品づくり」で地域へ愛を恩返し

[お店の概要]

2009年に食肉会社に勤めていた前代表の父親長治氏が「退職後に自分の店を開きたい」という夢をかなえ、当店「お肉のおかだ」を滋賀県守山市水保町に開店した。食肉会社で培った目利きを活かし扱う近江牛や手作り惣菜が人気を集めていた。体力的な問題等から2019年1月に店を閉じることも考えた。長女の展世氏は、「お客様が愛して下さっている父のコロッケがなくなるなんて嫌だ。父の味を残したい。」そのような想いからお店を承継することを決意した。

承継後は、父がお客様に届けてきた近江牛や惣菜の味を守るとともに、更にお客様

に喜んでもらえるよう、目玉商品となる「殿様級贅沢の極コロッケ」を開発。この滋賀県の「お肉のおかだ」に他県からのファンが集まってくるようになった。

2022年10月に店舗を播磨田町に移しリニューアルオープン。守山市は京都市内から車で30分、琵琶湖大橋を渡ったところに位置する。京都から電車で25分、大阪からは55分で訪れることができる自然あふれる田園風景が残り、人口が徐々に増加傾向にある地域である。

[お店の経営ノウハウ]

父の培ってきた経験と繋がりから最高級近江牛を提供していることを誇りとするとともに、年齢層関係なく親んでもらいたい思いから、「届け真心先様に…」・「誇りは高く敷居は低く」を経営理念としている。

開店当初からの父の顔のイラストキャラクターのLINEスタンプを作成したり、店内の親しみやすいPOPに配慮、Instagramの投稿も週2～3度行い、お店の様子を発信し、気軽にご利用いただける雰囲気を感じられる取組みに積極的である。



先代の親しみやすい表情や主力食品をLINEスタンプに

創業者の父から事業を承継した長女の展世氏は、原材料費が高騰する中、事業継続のために当店オリジナルの目玉商品を開発した。それは、最上級の近江牛60gを大胆に巻き付けた「殿様級贅沢の極コロッケ」1つ700円！コロッケ一品でも160gと、食べ応え十分であることと、コロッケで700円という価格が話題を呼んだ。700円は高価に感じるも、食べたお客様からは「コロッケとは違う食べ物」と評価も上々。連日注文が入り、売り切れている人気ぶりである。

新聞にも取り上げられ、「殿様級贅沢の極コロッケ」を求めて他県からもお客様が来訪するようになった。



上…「薔薇盛」にしたお肉。
盛り方一つで商品にわくわくする気持ちと楽しさを提供する。
左下…オリジナル商品「近江牛入り長寿コロッケ」
当店の原点！創業以来のベストセラー！
右下…同じくオリジナル商品の「殿様級贅沢の極コロッケ」
コロッケとしては高価であるが、「近江牛」としては破格！