

アマミューズ

株式会社 amuse



[創業年] 2012年(平成24年)

[売場面積] 103.0㎡(31.2坪)

[事業従事者数] 13.0人

[営業時間] 10:00~19:30

[定休日] なし

[商品構成]

- ・青果 59.0%
- ・加工食品 28.0%
- ・店内調理品 12.0%

[店舗所在地] 北海道旭川市神楽岡5条4丁目1-8

[URL・SNS] <https://amuse-market.jp>

[経営理念]

当社はおお客様の食べる楽しみ、新しい味との出会い、買い物する喜びをお手伝いします。
北海道産を中心に安心・安全な食材を提供します。
お客様、生産者、社員、地域の方々と「食」を通じて共存共栄を目指します。

農業王国、北海道ならではの野菜ソムリエの八百屋

[お店の概要]

農業王国、北海道の旭川市の青果店。店主は、野菜や果物の目利きの証である、野菜ソムリエの資格で最も信頼のおける上級プロの資格を有する。

取り扱い商品は、日常使いの野菜・果物から、市場に出回らない珍しいものまで幅広い。商品の中心は、北海道産で、野菜ソムリエの目で、商品価値となりそうなものを見いだしては、店にならべる。また、北海道のじゃがいもで作ったコロケや巨大な唐揚げ「八百屋のザンギ」を製造販売するキッチンを併設。店は、そうした青果品の出会いの場、アマミューズメント（楽しみ）に満ちあふれた場となっている。



【お店の経営ノウハウ】

同店の商品は、「日常使い」のものは規格外のもので鮮度と味を確かめリーズナブルに。「非日常」のものは市場にない付加価値の高いもので、高めに設定している。日々の買い物で普段づかいの野菜や果物を買ってきた客が、特別な日に、珍しいものを購入するというリピート客となり良い循環を作っていて、同店の強みとなっている。

商品の見極めは、最終的に野菜ソムリエの資格を持つ店主が判断するが、スタッフも棚にならべる前は食べてみて、スタッフと感想を語りあいながら確かめる。スタッフ一人一人は、入社時点では素人だが「1年もすれば料理人顔負けの青果通になる」。

また SNS を使った店舗の情報発信は、若いスタッフに一任。失敗を怖れず積極的に行い、フォロー数を延ばしている。

顧客からのニーズは「お取り寄せ」「お取り置き」「お問い合わせ」ができる店として、根強いファンを増やす。こうした顧客のニーズを生産者にフィードバックし、食品小売りの店が、客と生産者の媒介（メディア）として機能し、それが新たな商品として棚に並ぶ。

同店の特筆は、こうしたノウハウをオープンにしていることだ。市場に出回らない稀少な農産物は、地域の同業他社に呼びかけ販路を広げることで、生産者の利益につながるようにしている。その際、供給が安定するよう、仕入価格設定は同店が行うなど生産者～小売りの安定的な関係を構築している。

また、広大な北海道で、飲食店への配送と生産者からの仕入を効率よく行うために、ルートを組み立て効率よく行い、ロスを最小限にしている。



北海道内の契約農家から届く珍しい野菜たち



（右）左のザンギやコロッケを製造する
併設キッチン
（左）巨大な唐揚げ「八百屋のザンギ」

