

柚野商店



[創業年] 2022 年(令和 4 年)
[売場面積] 47 m²(14.3 坪)
[事業従事者数] 2.7 人
[営業時間] 10:00~18:00
[定休日] 日曜日・祝日

[商品構成]

・一般食料品	35.0%
・手作り食料品	30.0%
・酒	10.0
・たばこ	10.0%
・量り売り	5.0%
・委託食料品	5.0%
・日用品	5.0%

[店舗所在地] 静岡県富士宮市大鹿窪 208-8

[URL・SNS] <https://yunosyouten.wixsite.com/official>

[経営理念]

「人と暮らしをつむぐ」ひとりひとりの暮らしに寄り添う商店

良きもの、ひとの出会いで「ひとくらしをつぐむ」

[お店の概要]

人口約 2200 人の静岡県富士宮市柚野地区で、2022（令和 4）に開業した食料品店。もともとはデイリーヤマザキの店だったが閉店が決まり、継承者を探していた。現代表がここを借り、リニューアル。「人と暮らしをつぐむ」をコンセプトに開業したのが同店で、地域の名前を店舗名にした。

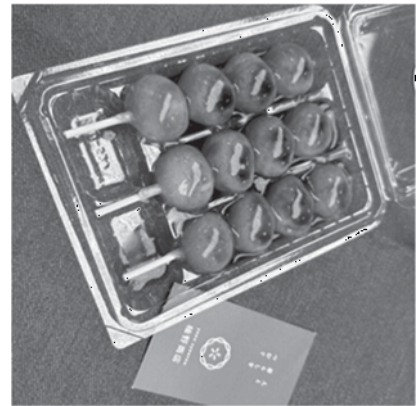
富士山麓にあって周囲の景観を損なわないようあえてシンプルなデザインにした。商品を並べる什器も、りんごの空き箱や古い家具を使うなどちょっと懐かしいリノベーションスタイルで統一。高さは、小さな子どもでも手の届くように低めに設定している。



オリジナルのパン

たばこ、酒類、菓子類などの売れ筋の商品はナショナルブランドを扱う一方で、無添加、地産地消などターゲットが限られる商品も扱う。もともと地域のひとたちがぶらりと買い物に寄る食料品店だったことで、新店になってもそうした地域のニーズに応える。また、同店の店主が、自身の子どもの食物アレルギーだったことから、食への関心の高いお客に向けた素材や添加物を使っていない商品も揃える。「玄米だんご」は同店で調理し、販売している定番商品のひとつだ。

店内では、客が空き瓶などに好きな量を計って買う「計り売り」コーナーや、店舗外で飲める「角打ち」など地域のひとたちに懐かしい場づくりの試みを行っている。



定番商品の玄米だんご

【お店の経営ノウハウ】

現代表のライフスタイルを基に地域にとって愛されてきた店の従来通りコンセプトにプラスした。通常はこうした場合は、店舗としてはどっちつかずに終わる場合が多い。空き店舗対策として数ある試みのなかで、地域外からもひとを呼び寄せることができる店の実践例として、珍しい。その試みは、2023（令和5）年度の静岡県「地域のお店」デザイン表彰事業で大賞に輝くことで一定の評価を受けたことからわかる。

商品の構成だけでなく、スタッフが地域の気の合う「近所のお母さん」たちで、地域のひとたちが気軽に立ち寄れる雰囲気づくりを行う一方で、観光客や外国人に対しても丁寧に対応する。SNSのInstagramを使い定期的に専門店の日替わり商品の告知を発信。そうした情報に対してもスタッフ間でコミュニケーションを密にとり、客に合わせて対応する。こうした店舗運営は、コンセプト「人と暮らしをつぐむ」の表れで、首尾一貫する。



↑不要なピンを持ち寄って
量り売りコーナー↓で利用



スタッフの皆さん

