

ツルヤ



[創業年] 1940 年(昭和 15 年)

[売場面積] 41.9 m²(12.7 坪)

[事業従事者数] 2.0 人

[営業時間] 11:00~18:00

[定休日] 水・日曜日・祝日

[商品構成]

- ・ 鮮魚 94.7%
- ・ 焼魚 5.3%

[店舗所在地] 京都府京都市左京区吉田下大路町 21-13

[URL・SNS]

[経営理念]

利益ばかり追わず、顧客の笑顔を追う。そうすれば、自ずと利益が付いてくる。

古き良き昭和のおもかげを残す地域密着型の鮮魚店

[お店の概要・経営ノウハウ]

戦後、塩干・乾物商として、京都市左京区聖護院東町に店舗を構え、昭和 24 年に「福ノ川市場」へ移転を機に、本格的に鮮魚販売を始めた。昭和 58 年に「福ノ川市場」がスーパーに改装することとなったため、現在の場所（左京区吉田下大路町）に移転。平成 4 年には小型スーパーに改装したが、令和 5 年に先代の引退により元の鮮魚店の形態に戻し、売場を小型化してお客様とのコミュニティースペースを設けた。

販売戦略は、信念に基づき「良いものは良い」「やめた方がよい」とお客様にはっきり伝えること。決して価格でごまかさない。一方、商品戦略としては、お客様が家庭で調理することを出来るだけ考慮して、焼き物用、煮つけ用、揚げ物用、鍋物用等、各種 2～3 品ずつの品揃えを心掛けている。デジタル化には頼らず、お客様の口コミを重視し、そこから情報発信されるようお客様との会話を大切にしている。

ポイントカードや割引など大手スーパーのような販売戦略はあえて取り入れない。自ら仕入れた商品に自信を持ち、お客様ひとり一人の顔と生の声、家族構成をしつかり頭に入れて、濃密なコミュニケーションを大切にしている。