

株式会社ヤマトク



[創業年] 1987 年(昭和 62 年)
[売場面積] 201.5 m²(61.1 坪)
[事業従事者数] 13.3 人
[営業時間] 9:30~19:30

[商品構成]

・精肉・鮮魚	43.8%
・青果	24.8%
・総合食品	18.8%
・惣菜	10.2%
・その他	2.4%

[店舗所在地] 宮城県宮城郡利府町中央 3-4-1

[URL・SNS] <https://yamatoku-rifu.com>

[経営理念]

- ・ 地元に根付き、地域を支え地域活性化に資する店でありたい。
- ・ 大型店にはできない細やかな自動車のない人へのデリバリーサービスの実施。
- ・ お客様とのコミュニケーションを重視と顧客第一主義を実施。
- ・ お客様のミールソリューションのために特に惣菜を提供して、顧客満足度の向上を目指す。

オリジナルの品揃えと美味しさへのこだわりで地域の食を支える スーパーマーケット

[お店の概要]

当社は、利府駅から徒歩5分の場所に位置するスーパーマーケットである。初めは1964年（昭和39年）、先々代が養豚場を開業したことから始まる。その後、先代が1976年（昭和51年）に精肉店を個人事業として開業。1987年（昭和62年）に法人成りし、現在の社名である「株式会社ヤマトク」となり、生鮮食品や酒を扱う店舗となる。1989年（平成元年）に現在の場所に「生鮮の店ヤマトク」を開店し、現在の地で36年営業を続けている。当店は、地域の暮らしに欠かせない存在として、地域の住民の食生活を



こだわりの商品が並ぶ店内

支え、愛され続けている。大型スーパー等が複数展開する地域であることから、独自性を意識し、商品へこだわり、差別化に取り組む。地域青果物（利府町などの農家直送野菜）や塩釜や東北6県の魚介類、地域住民に必要な郷土食（正月用やきはぜ、なめたカレー、せり、ずいき）を提供し、老舗として地域に根付いた繋がりを活かした仕入れによりお客様に喜んでもらっている。また、創業者から得た精肉への知見を活かした当店オリジナル「メンチカツ」等、出来立ての味と美味しさを提供している。



秋田十和田湖高原ポーク「桃豚」

【お店の経営ノウハウ】

① 当店ならではの品揃え

美味しい食を地域の人たちに届けたい、その思いから偶然出会った「秋田十和田湖高原ポーク桃豚」は、「今まで食べた豚肉の中でダントツに美味しい！」と宮城県下では当店のみが販売許可をもらい、地域に「美味しい」を届けている。近隣の市や県南などの遠方からわざわざ買いに来る客もいるほどの人気商品となっている。また、精肉の知見の強みを活かした当店オリジナル商品も展開する。自社オリジナルの「ホルモン・焼肉のたれ」や、看板アイテム「メンチカツ」を提供する。鮮魚に関しても、朝に市場から直接仕入れ店頭で捌き、絶対に冷凍は使わず生を使うことにこだわる。大型チェーン店との競争が激化する中、手間を惜しまず、質の高い商品を提供することが当店独自の強みを活かした差別化にもなっている。毎日来てもお客様が飽きないよう、「宝さがしのようにお気に入りの商品を見つけてほしい」という想いで品揃えを工夫する。

② イベント開催で地域のワクワクづくり

近年、消費者の魚離れを感じ、「まぐろ解体ショー」を実施し、魚食普及に貢献する。また、夏祭りを開催し、輪投げやヨーヨーゲーム、焼き鳥販売、年末にはお楽しみ抽選会や豚汁無料配布等イベントを開催し、地域住民の楽しみの場づくりを続けている。



Instagramでマグロの解体ショーや夏祭りを告知

