

魚武

東京都豊島区



経営方針

- ・地域密着型、地元と共に歩み発展する事を心がける。
- ・お客様目線、鮮度、衛生面等に気を配る。

店舗概要

創業年 1960年(昭和35年)
売場面積 265㎡(80.3坪)
従業員 5人
営業時間 8:00~19:00
定休日 日曜日
売上高 26,292(千円)

商品構成

鮮魚 60.0%
練・乾物等 10.0%
焼魚・惣菜 30.0%

都心に近い住宅地の魚屋さんとして地域の変化とともに成長

下町の面影残しながら、再開発により高級マンションが建ち並ぶ住宅街に立地している鮮魚店である。

当店の開店は高度成長の最中である昭和35年にJR巣鴨駅に近い住宅街の中に開店した。

このような立地から下町の魚屋さんとして「お客様目線」による品揃えを心がけてきた。

また、お客様とのコミュニケーションを最大限にとれるように、買い物客が店内まで気軽に入ってこられる導線を意識した店作りを行った。

このような店作りは、お客様に魚の調理方法を説明しながら販売するという魚を通した対話によるリピーター作りに役立っている。

地元密着という観点から、地元客のニーズに応じた品揃えを心がけており、創業当時は、正に下町の魚屋さんとしての品揃えであったが、その後住宅地としての発展により高級マンションが建ち並ぶ高級住宅街に変貌したことに伴い、品揃えも変化させている。フグの調理師免許を取得するなど、高級品の品揃えに力を入れており、時代の変化に対応して自家製弁当・惣菜・仕出しにも力を入れ、新たな顧客層を獲得し、また他店との差別化を図っている。

毎月10日の「トトの日」には、築地の仲卸と協力し、築地市場一押し商品を目玉商品として数点販売している。



↑3つのショーケースで商品の適温ごとに管理