

有限会社かど七

福井県福井市



店舗概要

創業年 1985年(昭和60年)
売場面積 99㎡(30坪9)
従業員 12.2人
営業時間 7:00~18:00
定休日 日・祝日
売上高 477,802(千円)

商品構成

鮮魚 96.0%
惣菜 4.0%

経営方針

- 顧客の求める商品の確かさだけでなく、価格や配送などのサービスにも満足していただける経営
- 対面販売の長所をいかした接客や、商品の仕入れに重点を置いた経営

100種を超える豊富な品揃えと積極的な商品提案を行う鮮魚店

[特色ある魚の品揃えと納めの充実]

当店の特徴の第一は、特色のある多種多様な魚の品揃えを行っていることである。

顧客の多様な要望に応えるため、地元の卸売市場だけでなく、全国各地の産地や市場から取り寄せている。例えば、天然マグロは築地市場、活かしのアナゴは愛知県の産地(元卸の紹介)、越前ガニは三国港・越前港の買付け人から、とり貝・生うに等の特種物は金沢市場からといったように、各地のネットワークを生かしている。中にはマグロの大トロのような高価格品の商品があり、ロスなしで売り切るようになるまで5年以上かかった。しかし徐々に顧客が付加価値を理解するようになり、近年は特定の客層がついている。

仕入れに当たっては、常に市場の販売動向を把握し売れ筋商品を確認する。情報収集にはインターネットやグルメ雑誌の記事、テレビの料理番組などを活用し、これから必要と思う魚種については深く掘り下げ研究し、顧客にも新しい話題



として提供している。

惣菜などの店内加工の充実にも努めており、刺身盛り合わせや焼き魚なども販売している。特に焼き魚の売上が伸びており、当店の顧客は高級感のある惣菜を求める人が多く、これに対応した惣菜を用意している。調理に当たっては比較的広い調理場を確保し、作業効率の向上を図っている。また、おぼんざいの店などへの納入も行っている。

当店の特徴の第二は、納めの充実に力を入れており、大きな業績を上げていることである。

対面販売をベースにした店頭販売だけでは経営面で難しく、また顧客用の十分な駐車スペースを確保することも困難であるため、配送によりお客様に対する販売を充実させることが業績面で重要であった。鮮魚小売店としての小回りを生かし、冷蔵庫を設けて安全安心な魚介類を迅速に配達できるサービスに力を入れている。フレンチやイタリアンなどの洋食店の納めは、経営者の考えを把握した魚の使い方(メニュー)を提案したり、一般的な鮮魚の利用だけではなく、福井の地魚を提案している(メギス・ハタハタ・ミズウオ・アカラ・アカガレイなどの大衆魚)。

低価格品の多い全国チェーンの飲食店には黒板メニューを提案しており、仕入量の少ない小規模の飲食店には高級魚を小口で納める。このように、販売に当たっては、顧客の要望に即した提案型販売を心掛けている。

今後も新たな納め先を増やすべく行っているのは、飲食店や調理人の若い人のグループ会合への参加である。こうしたグループが幾つかあり、この中から独立した人は、新たな納入先になってくれる。



↑店内で加工される刺身盛り合わせや惣菜

[一般顧客と業務用仕入客を迎える店舗づくり]



店舗設備については、食品衛生上の問題を起こさないように整理整頓に努め、清潔に保つようにするなど細心の注意を払っている。利便性の向上と外気の侵入防止を改善すべく、店舗改装(汚れが付きにくい・滑りにくい・抗菌で水キレの良い床・LED 照明への交換・自動ドアの設置などのリフォーム)を行った。

また、鮮度保持施設を設置し、品質の維持や販売在庫の適正管理に努めている。例えば、多用途の水槽設置(カニ用～5℃等)や超低温ストッカー設備(マイナス 60℃冷凍マグロ用)の導入、更に2坪の冷凍倉庫の設置などで顧客への安定供給と不良品の発生防止に努めている。

[地域の魚食の普及を担う]

顧客の要望に即した他種多様な魚の品揃え、相対売りに伴う提案型の販売、納めの充実などはもちろんのこと、各種の特売、売出し、イベントも行っている。福井県では毎月第3金曜日を含む金土日を「とれたて福井の日」として県産農林水産物をPRしている。これに合わせたお客様感謝セールを開催し、2~3種類の魚の特売を行っている。これは魚商組合事業として30%引で市内の加盟店全店が参加しているものである。

また、7月2日の半夏生(はんげしょう)には浜焼きサバ、土用丑の日にはうなぎ、1月25日の天神講(てんじんこう)にはかれい焼きなど、季節に応じたイベントを開催し、ポスターを掲げて大々的に売り出すことによって魚食の普及に努めている。



←イベント開催時の焼き物
左：半夏生の浜焼きサバ
中：天神講のかれい焼き
右：土用丑の日のうなぎ

このほか、福井には若狭がれいや若狭ぐじ、越前ウニなどのブランド品がある。お歳暮の時期はズワイガニを電話受注で受けつけ、全国へ発送をする。

こうした福井特産物をPRするため、県のイメージキャラクターと越前若狭のさかなロゴマークを活用した自社パンフレットやチラシを作成し、県外発送などに同封をしている。

[従業員への権限移譲、待遇改善など]

従業員に対しては、それぞれ担当のお客様に対し、特定品の仕入れや販売を任せており、責任をもって顧客に対応していることが、販売の継続につながり、業績面でも効果を上げている。10人前後の会社であるため、家族的な雰囲気での経営である。このような雰囲気は従業員同士の連携や協調に役立ち、従業員から日常的な出来事や身の上話などの相談を受けることもある。更に年数回の懇親会やレクリエーションを行い、従業員の家族を含めて親密な関係を築くことを心掛けている。

平成7年9月から福利厚生の一環として昼食を支給。

以上のような経営努力により、平成26年度の売上高は4億5千万円余り、経常利益は16百万円余に上るなど目覚ましい経営成績を上げている。

【店舗立地】

店舗は、福井県福井市の中心部の商住宅地に所在し、独立店舗で職住一致となっている。商圏となる福井市の人口は26万7千人、約10万世帯である。

競合する鮮魚店は福井市内に200店くらいあるが、競争は意識していない。

顧客層は50～70代の女性が多く、また業務向けも多い。宅配を行っており、1日当たり一般消費者向け20件、業務用130件となっている。

【店舗実績】

経営者は昭和40年生まれの50歳で、大学中退後スーパーの鮮魚売場勤務や日本料理店での修業などを経て平成元年に父の経営する当店に入社した。平成23年に代表取締役社長に就任し現在に至る。

若い時から将来の業務用納めを考え、日本料理店での勤務を経験した。社長が経営全般、特に営業と接客を担当し、弟である専務が仕入れと調理を中心に担当、社長と専務の夫人が事務、経理、接客を担当するなどの分担をしている。



代表取締役社長の岩見敏文さん