

# 藤増ストアー古志店

## インタビューまとめ



<p>基本情報</p>	<p>開業日：2010年11月 店休日：元日 営業時間：9：00～20：00 客層：高齢者→家族層（周囲に家が増えたことが要因）</p>
<p>店の特色、こだわり</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>・牛肉：日本一になり何度も表彰される →お客様からの人気も高く、リピートにつながる</li><li>・魚：朝に仕入れたものを並べる</li></ul>
<p>人気のある商品</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>・牛肉</li><li>・お弁当は和牛弁当、唐揚げ弁当</li><li>・煮物（特にごぼうのきんぴら）</li></ul>
<p>健康を意識した商品</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>・弁当に（野菜摂取のため）煮物をいれる</li><li>・手作りで保存料が入らないため、添加物が少ない</li><li>・減塩調味料の取り扱いがある</li></ul>



<p>お弁当、総菜を製造する際に意識していること</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特色が出る商品（卵焼き、白和え、茶碗蒸し）は手作りにする</li> <li>・島根和牛、地産地消</li> <li>・コスパ良くボリュームを出すこと</li> </ul>	
<p>従業員全体で意識されていること</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒対策 （週1で衛生に関するチェックリストを実施 →会議で改善点をみつけ従業員に緊張感をもってもらう）</li> </ul>	
<p>健康に関するイベント・掲示物</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イベント：コロナ前に1度実施</li> <li>・今後、掲示物やイベントも保健所と協力してぜひ前向きに実施したい</li> </ul>	

## 【まとめ】

- ・減塩調味料の人気はまだ高いとはいえない。
- ・肉専門店から始まったため、生鮮食品の鮮度へのこだわりが強い。  
→味や鮮度に関してお客様からの評判は良く、リピートにつながっている。
- ・このインタビューがスーパーマーケット側の「健康に関するイベントや掲示物したい」という思いを知る機会になった。
- ・今後、保健所との連携した活動が期待される。