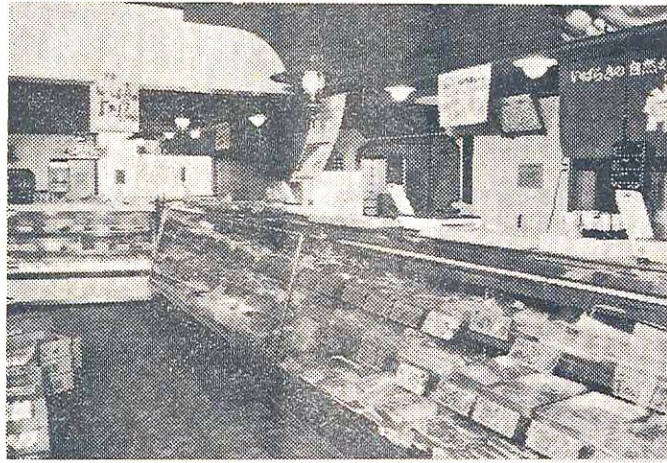


茨城県水戸市
肉のイジマ

歴史のある町、茨城県水戸市も都市化の波に押し寄せられ、郊外には住宅地が広がる。当然のように、大手、中小スーパーの進出も目立ち、地元スーパーで十五、六店舗を手元化している西部ストア、ジジマ、デリアストアといったところがしのぎを削っている。そのような厳しい環境の中で、レストラン部門に進出した着実に売り上げを伸ばしている専門店がある。肉のイジマ(飯島哲朗社長)がそれ。昭和三十三年創業以来、小売、卸を中心に販売をやってきたが、「スーパーに対抗するにはレストランを」と、肉のイジマの目玉商品



幅広い商品構成でお客を引きつける「肉のイジマ」

食肉店経営のページ

ランをあらなければ(飯島社長)は、茨城県経済連が音頭をとって長と、昭和五十四年にレストラン「イジマ」をオープン、順調に業績を上げています。

「私は、この販売を始める以前は自動車のセルスマンだった。販売もやりたかったし、そのころは食肉業界も景気が良かった(飯島社長)と真肉店を始めた動機を語る。

同店の立地は、国鉄水戸駅からバスに乗って約二十分、有名な三大庭園のひとつ横瀧園を過ぎた郊外の住宅地。目と鼻の先に地元の西部ストアがあり、商圏の二割以内には、スーパー三店、専門店六軒と競合店が多く、水戸市内でも激しい商業環境にある。

「肉のイジマ」の目玉商品



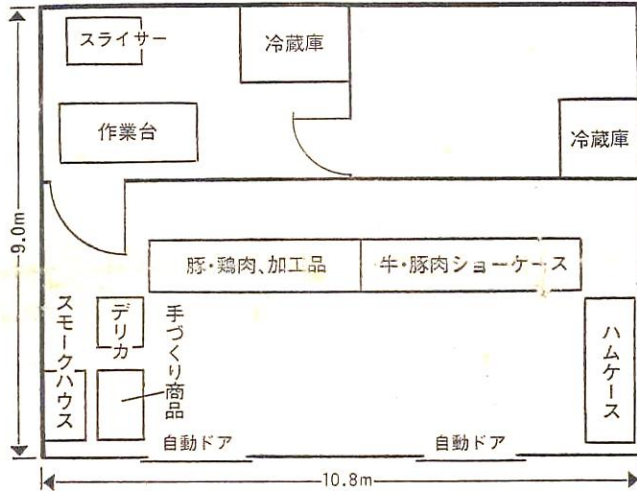
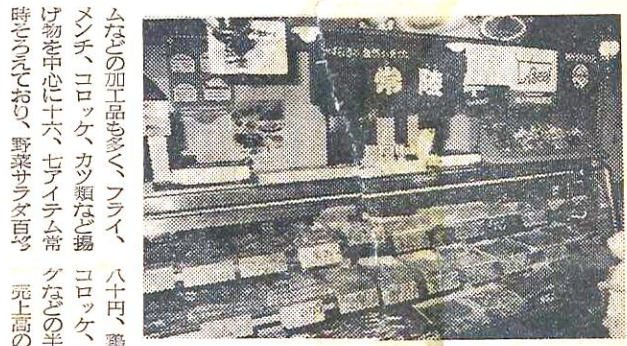
積極的経営が実結ぶ

レストラン 相乗効果生み出す

に人気がある。味もびりりとしており、オードブルに最適。手づくり商品を始めた動機は「従業員から声が上がりました、私も彼らのやる気につながるのなら、一度や二度の失敗はしてもいいと思いました。幸い一日七ヶくらい売れましたので安心していきます(飯島社長)」といい、積極的な経営姿勢がうかがえる。

他のアイテムとしては、和牛「上」クラス二種類、和牛「中」クラス五十六種類、乳用牛三、四種類をそろえており、仕入れのグレードは、和牛がサンブラストの中クラス、乳用牛は枝単備一時あたり千四、五百円の上クラスをそろえている。豚肉は、飯島社長が御をやっていることもあり、週に約十五頭ほど、すべ近くにあ

る水戸ミートセンターでつむじたのを仕入れて販売。品揃えがテーマはヒレ百三、三百円、ロース切り身百八十円、モモ薄切り百八十円、カタロース薄切り百八十円、「同サーロイン」九百八十円が並ぶ。さらに、目玉商品として最近「手づくりワインナー」百三、二百円と「手づくりチキンサラミ」七、三、三百円の二種類をやり始めた。使用しているスモークハウスは水戸市のサリョウ産業のもの。この手づくり商品は若い主婦



相乗効果を生み出すファミリールレストラン「イジマ」

ムなどの加工品も多く、フライ、八十円、豚肉のみを揚げ、生メンチ、コロッケ、カツ類など揚げ物を中心七十六、七アイテム常備などの半加工品も並ぶ。時どきであり、野菜サラダも、売上高の構成比をみると、月商

八百万円のうち、牛肉三〇％、豚肉三〇％、鶏肉一〇％、加工品三〇％となっており、最近では、牛肉、加工品の伸び率が高い。

肉のイジマ全体の売上高は、年間二億四千万円に達し、その内訳は、豚肉の卸部門が約一億四千

㊦常陸牛にも力を入れる(陳列ショーケースには常陸牛焼き肉用、すき焼き用、サーロインなどが並ぶ) ㊦人気商品の手づくり製品