



発行所 大阪府食鳥肉販売業生活衛生同業組合
〒554-0012 大阪市此花区西九条2-5-6

通巻 479号
平成25年9月15日発行
TEL (06) 6461-3498
FAX (06) 6461-7126

人を育て、お客様との繋がりを広め、 その絆で店が輝く

山中 幸治 (㈱鳥芳・阪急本店フレッシュチキン係店長)

此の度は、阪急百貨店が、7年半の歳月をかけ、満を持し開業した超本店。そして百貨店と心をつなげて開業に臨まれた鳥芳阪急梅田本店を訪ねました。

リニューアル前と合せて2回目の取材となりますが、昨年11月のグランドオープン後、数ヶ月に及ぶ入店制限が続く状況でありましたので取材を控えさせていただいたこと、そして何よりも業界トップを進まれる鳥芳さんの意気込み、精緻を極める商品群や、群を抜く規模の店頭展開(生肉と半加工店、惣菜と弁当店、そして焼鳥店)に圧倒され、その商況を文章に表現することがはばかられ取材を一步退く気持ちでもありました。しかし、意を決して井元社長に取材申し入れをしたところ、こころ快くお引き受けいただいた、山中店長の面談が叶いました。



1. 百貨店の狙い

比較的若い30代~40代の女性をターゲットに、洋菓子(売り場面積を増やし)、総菜品(品揃えの幅と鮮度の向上)に絞り、「①出来上り商品を増強、②

阪急梅田店でしか買えない」ととことん追求し、新しい種を蒔き、心を込めて丁寧に商なうことで安定した売上の基礎を固めようとする周到な計画でのスタートでした。その結果、客動員数地下1階(菓子、惣菜、弁当、パン)で1日10万人。地下2階(精肉、鮮魚、野菜、果物、日配品)で、1日2万人を記録することが出来ました。

2. 鳥芳3店舗の陣容

1) 惣菜、弁当店(地下1階) 常時4名

2) 焼鳥串店(地下1階) 常時3名
3) 生肉、半加工店(地下2階)常時8名
※各店とも若い女性販売員を活用。

3. 鳥芳も百貨店の意図を十分に読み取って

- 1) 人材の育生に注力する。
社員には、解体技術の研修を重ね、品づくりのレベルアップに努め、鮮度維持、整形の同一性、見た目に美しい盛り付け、陳列仕方等の向上の徹底。
- 2) 販売員には、受け身型から提案型対応への変革を求める。
- 3) スピード対応と接客マナーの向上を求めます。
- 4) 競合店との差別化はもちろんのこと、量販店、ネット通販、コンビニ、ファストフードに品質、おいしさを勝ることを共有する。

4. 加工品、半加工品の商品コンセプトは

- 1) 簡便さ。手軽に調理できます。
- 2) おいしい。味がよくて、上品さも加味した仕上がりが可能です。
- 3) 自分で作っても失敗のない調理。

この3点に配慮し、細かく気を配って試作を重ねて、お客様が技術の巧拙を問われない出来上りを期待できるよう調理や下味つけに工夫をして店頭に登場させる。

5. 鳥芳3店の主たる商品の価格

- 1) 惣菜、弁当店舗（地下1階）
 - ①空揚げ 250円～300円
 - ②弁当菜 「やきとり弁当」480円
「オールスターズ弁当」580円

※何れも、摘み食したくなるような出来映。弁当は見映え、味つけ、サイズ（ボリューム）共に女性や高齢者向けの逸品。

- 2) 焼鳥店舗（地下1階）
 - ①1串平均単価 137円
 - ②オールスターズ串（10の部位）
130gビッグサイズ串 399円

※何れも、家食やパーティに最適。

3) 生肉、半加工品店舗（地下2階）

（生肉）（110品目）

合鴨ロース	560円/g	
合鴨モモ	398円/g	
地鶏比内鶏	} 地鶏 400円/g～	
名古屋コーチン		
阿波尾鶏		
大和地鶏		
朝引新鮮一番鶏（モモ）	230円/g	
薩摩ハーブ悠然どり	158円/g	
桜島ゴールド	178円/g	
若どりモモ	118円/g	

（新商品）

- ・季節商品
 - ・限定商品
- ※新たな価値をお客様に伝える。

（半加工品）

中心価格	150円～200円
とり焼セット	1セット2人前 880円
地どり焼セット	1200円

（オリジナル商品）

鍋キット鴨（つゆ付）	1000円
------------	-------

6. お客様へ来店時の期待感を抱いていただく

- 1) イベントは週替りで。
- 2) 棚割りは日毎に。店舗の魅力度アップに工夫をこらす。
- 3) 絶えずP、D、C、Aで分析し次につなげる。

7. 消費税、インフレをひかえて

自分達が売っている商品の価格を上げるのは、簡単ではありません。たんなる値上げでは、お客様から受け入れられません。試行錯誤を重ねて、新たな商品、あるいは、新たなサービスを付加することで価格の引き上げを受け入れていただくしかありません。いろいろな価格帯の商品を品揃えしている店舗にとってより高額の商品を出せば、仮りにそれはあまり売れなくても従前の商品群の中で、価格の高い商品の売れが増すとの期待は、現実のものとなると考えています。

日頃から商品の販売だけでなく、料理方法などを含めて信頼関係を構築しておくことも価格引き上げを受け入れていただく為に必要かと存じます。

若どり から揚げ粉 ●大阪府食鳥肉販売業生活衛生同業組合推奨●

取扱商品：サラダ油・醤油・味付塩コショウ・中ザラ糖
片栗粉・みりん・マイソフトグリーン（洗剤）他

（株）宏栄

TEL (0729) 60-9331
FAX (0729) 60-9334
〒678-0921 東大阪市水走5丁目4-23

お客様に定着した価格イメージを修正していただくのに有効にはたらくことになります。

8. 後記

山中店長には、お時間をいただき有難うございました。鳥芳様の規模はもちろんのこと

ですが、店格、品格、品位は、筆舌に尽くし難く組合の方々には、ウィンドウショッピングを兼ねて、是非お訪ねになることをお勧め致します。



PL 保険ご加入を！！

— 食中毒事故がおきた時のために —

— 組合からのお勧め —

食品営業賠償共済（PL 保険）が11月1日の更新を迎えるに当たり、加入申し込みを受付いたしますので、同封パンフレットをご覧ください申し込み下さい。

なお、掛け金の算出は、別途資料を参考にして頂き、同封いたしております振込用紙にて9月末日迄にお振込みいただきますと一括して団体申し込みを行いますので締切り迄に是非とも送金下さい。

もし締切日が過ぎた場合は加入のご意思がないものとして処理させていただきますのでご承知おき下さい。

また、食品営業賠償共済（PL 保険）は他の損害賠償会社よりはるかに掛け金が安く補償額が多く、非常に有利であることを申し添えておきます。

おって、本掛金では休業補償はできず、もし、休業補償をご希望の方、掛け金等の質問等があれば、組合事務局まで☎（06-6461-3498）ご相談下さい。

スケールレジスター

UNI-9

お客様への大型液晶ディスプレイで楽しく、かしこいお買い物をご提案。お買い得情報や、おいしい調理方法のご紹介、さらに産地やこだわりのご紹介などをビジュアルで美しく分りやすくアピールできます。

コミュニケーションから始まるお買い物をご提案



ISHIDA

関西インダ株式会社

本社 大阪府吹田市江の木町26-20
06-6310-9161
奈良 奈良市西九条町2丁目12-5
0742-63-1255

秋の鳥魂祭のご案内

秋分の日9月23日(月) 蓮光寺に於て恒例の鳥魂祭を下記により執り行うことになりましたので、組合員の皆様方、ご家族お揃いで、多数ご参詣いただきますようご案内申し上げます。

記

- と き 平成25年9月23日(月) 秋分の日
午後3時00分から
- と ころ 蓮光寺 大阪府中央区中寺2丁目3番2号
TEL 06(6761)7997
※地下鉄谷町線谷町九丁目下車2番出口を西へ50m辻入る。

こんにちは組合です

会 議

- 青年部三役会 7月30日(火) PM5:00～ 於 大阪食鳥会館
議 題 1. 青年部の活動について
2. 青年部全国大会について
3. 販売促進について
4. その他
- 執行部会 8月23日(金) PM4:00～ 於 リーガロイヤルホテル
試食会 ホテル特製惣菜 鶏肉料理4種・鴨・鵝・ホロホロ鳥料理 各1種
議 題 1. 全鳥連近畿ブロック全国大会(大阪)決算報告について
2. (一社)日本食鳥協会主催「国産チキンまつり」について
3. 第2回全国一斉「から揚げ粉キャンペーン」について
4. 食品営業賠償共済(PL保険)について
5. 執行部会取次決算報告について
6. その他

渉 外 事 項

- 7月 1日(月) (公財)大阪府生活衛生営業指導センター第2回理事会
- 7月 1日(月) 大阪府生活衛生同業組合協議会第47回通常総会及び(公財)大阪府生活衛生営業指導センター合同懇親会
- 7月 3日(水) 日本政策金融公庫国民生活事業本部平成25年度生活衛生同業組合連絡協議会
- 7月 9日(火) (一社)日本食鳥協会関西支部拡大火曜会
- 7月 9日(火) (一社)日本食鳥協会関西支部国産鶏肉市場活性化委員会
- 7月 16日(火) 大阪府食品国民健康保険組合平成25年度第1回理事会並びに第124回通常組合会
- 8月 6日(火) 大阪府生活衛生営業指導センター平成25年度生活衛生改善貸付事務局打合せ会
- 8月 8日(木) 大阪食品衛生協会食品衛生フォーラム

肴どめから揚げ粉

《油よれが少なく、おいしく》
《きれいに仕上がります。》

★とり肉専門店推奨品★



(家庭用) 70g×10×4



(業務用) 2kg×5

(製造元) 日本製粉株式会社

〒1151-0001 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-5 TEL 03-3350-2411
大阪支店食品営業部 TEL 06-6448-6401

(販売元) 全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会

〒110-0004 東京都台東区下谷2-1-10 伊尾ビル TEL 03-3876-1680

お知らせ

1. 鶏肉セミナーが（解体・鮮度調査・調理実習）11時開催で下記の通り開催されます。
開催予定地の組合員の方々には、ご出席をお待ちしております。

開催日	開催場所	住所	電話	実施協力団体名
平成25年10月29日(火)	堺市 中保健センター	堺市中区深井沢町 2470-7	072-270-8100	大阪府食生活改善連絡 協議会堺（中）支部
平成25年11月21日(木)	松原市 市立保健センター	松原市田井城 3-104-2	072-336-7100	大阪府食生活改善連絡 協議会松原支部
平成25年12月11日(火)	堺市 南保健福祉総合センター	堺市南区竹城台 1-6-1	072-293-1222	大阪府食生活改善連絡 協議会堺（南）支部

2. 「から揚げ粉キャンペーン」開催日程決まる。

全鳥連が行う本年2回目の「から揚げ粉キャンペーン」を全国一斉に実施いたします。
恒例により「揚げておいしい若どりまつり」をテーマで次の日程にて開催しますので組合員の各位には奮ってご参加をお願い致します。

なお、（一社）日本食鳥協会主催により「国産チキンまつり」が10月24日～26日（3日間）開催されますので、この日にあわせた特典のご配慮よろしくお願い致します。

日 程 平成25年10月21（月）～10月27日（日）7日間

範 囲 全鳥連加入全組合員

景 品 から揚げ粉

進呈方法 とり肉○○○円お買い上げのお客様に進呈

ポスター等 店頭用ポスター及び吊り下げビラ

申込締切り 平成25年10月25日（金）

*セット内容・料金は同封案内をご覧ください。

3. 平成26年1月から、記帳・帳簿等の保存制度の対象者が拡大されます。

個人の白色申告者のうち前々年分あるいは前年分の事業所得、不動産所得又は山林所得の金額の合計額が300万円を超える方に必要とされていた記帳と帳簿書類の保存が、平成26年1月からは、これらの所得を生ずべき業務を行う全ての方（所得税の申告の必要がない方を含みます。）について必要となります。

記帳・帳簿等の保存制度や記帳の詳細は、国税庁ホームページ（<http://www.nta.go.jp>）に掲載されていますので、ご覧ください。

詳しくは、最寄りの税務署にお問い合わせください。



<http://www.nihonshokken.co.jp/>

日本食研株式会社

大阪支店

大阪府大阪市淀川区宮原4-6-18

新大阪和幸ビル3階

TEL：06-6150-1161

「8月5日は親子丼の日」普及イベント開催

当組合と関西鶏卵流通協議会の共催で「8月5日は親子丼の日」に合わせ社会福祉法人都鳥友の会保育園に於いて保育園児（4歳・5歳児クラス）を対象に目の前で親子丼の大量調理の実演を実施いたしました。

目の前での調理なので、匂いや見た目の変化を身近に感じ、仕上げの卵を入れてふたをして数分おき、再度ふたを開けた瞬間「おいそぉー」と歓声があがり、大変喜んでいました。

ひとりひとりによそって、皆で親子丼の給食を美味しくいただきました。

また、卵に関する食育クイズ等を行い、全員にお土産として「親子丼セット」を差し上げました。なお、他の社会福祉法人都鳥友の会保育園7施設に於いても、給食に親子丼をメニューに入れて頂きました。

一方、ラジオ大阪「ほんまもん！原田年春です」に当組合の田中靖章副理事長と関西鶏卵流通協議会宮崎宏治会長が出演し、本日8月5日は親子丼の日のPRと、鶏肉と卵は夏を乗り切るための栄養がいっぱいと番組の中でアピールされた。



食鳥肉用包丁の専門メーカー

濃州 美兼作

兼松工業株式会社

〒501-3265 岐阜県関市小瀬2255-1

☎ 0575-22-1291

FAX 0575-22-1290

冷凍・冷蔵・空調・企画・設計・製作・施工・修理



H. R. C.

北陽冷機株式会社

本社工場 〒547-0001

大阪市平野区加美北3丁目7番13号

TEL大阪(06) 6792-4511(代) 夜間(06) 6792-4590

FAX(06) 6792-4584