

## 地場産野菜の味を引き出す、「おかず市場」のこだわり惣菜販売

長野県佐久市岩村田本町商店街にある、「本町おかず市場」は平成15年4月、岩村田本町商店街が空き店舗対策の一環として振興組合直営の総菜店として開業した。商店街コンセプトである、「手造り、手仕事、技の街」を基本として調理場が来店者からオープンにみえる構造にして、「作りたて、できたて」総菜50品目余を提供している。地域の利用者に親しまれるようコミュニケーションを大切にした店づくりをしている。

### 長野県佐久市

総人口：101,075（人）  
世帯数：38,543（世帯）  
総面積：433.99（km<sup>2</sup>）  
人口密度：238.4（人/km<sup>2</sup>）  
（平成22年3月1日現在）

### 佐久市岩村田本町商店街

中山道22番目の宿場町である、岩村田は昔からの商業の町として発展したが、近年は近隣に大型商業施設が集積。大きな影響を受けた。急増の空き店舗を埋めべく様々な取り組みを実施して空き店舗を解消している。中山道沿いに220メートルのアーケードが並ぶ商店街である。



### 背景ときっかけ

当初は空き店舗対策の一環として、生鮮三品の店の開業を予定していた。平成14年に、まずは地元のニーズを探るためアンテナショップとして「いわんだ市（野菜市）」を地元農家や農業高校の協力を得て年間6回開催した。結果は大盛況であったが、そこで回収したアンケートやお客様の話から、生鮮野菜よりも「お惣菜」を扱う店への要望が強かったため、地域の台所代わりとして機能する「お惣菜の店」を開店することとし、商店街直営の店として、平成15年4月に「本町おかず市場」を開店させた。

店の運営は商店街の理事が担っており、常に新商品の開発を怠らず、月間10～15品の新商品を提供しているほか、季節感を前面に出した商品構成を心掛けている。平成21年には佐久市の農商工連携・地産地消推進の店に認定された。

### 取組内容

「本町おかず市場」では地場産の野菜を主に取り扱っている地元の青果店と連携、地産の農産物を優先的に仕入れて惣菜に使用している。また、レストラン出身のこだわりシェフによる「こだわり総菜」を、季節感を出して提供するなど、商品構成には力を入れている。また、スタッフには地元の主婦を雇用し、店舗と客とのコミュニケーションを大切にしている。

おかみさん会による「試食会」や、アンケートによる商品開発を行うとともに、POSによる商品別販売個数管理により、売れ筋の商品などを分析している。毎月10品から15品の新商品を提供し、商品構成の目新しさを損なわないよう配慮しながら販売休止商品との入替などを頻繁に行うことで、生産ロスを抑えるとともに、消費者の新しいニーズの変化に対応するよう心がけている。

名称：本町おかず市場（平成15年4月開設）

所在地：佐久市岩村田760

面積：約30坪

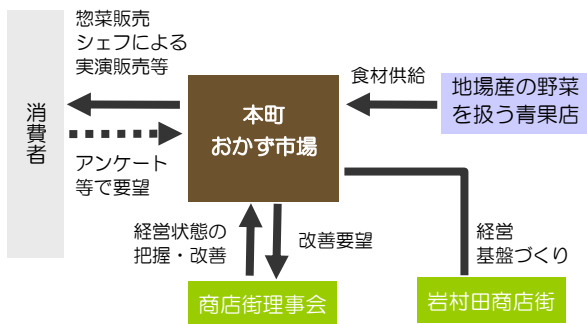
販売品：信州サーモンのクリームコロッケ、やまめのから揚げ、オムライス、野菜サラダ、おから、ヒジキなど季節のお惣菜  
地物豆腐、鯉節、小豆などの乾物

販売方法：店舗での対面販売

営業時間：午前9時から午後7時（年中無休）

販売員：スタッフ6名

## 事業の仕組み



※商店街直営店として運営し、理事会での厳しい経営チェック体制のほか、詳細なユーザーニーズの把握など、一般商店よりも厳しい経営体制により、黒字経営を実現

## 取組効果

- 「祇園際」「えびす講」「初午」などの商店街の祭りで、串焼き、焼き鳥の実演販売を行っており、商店街のにぎわいに貢献している。
- 地元での各種イベント開催時には、特製弁当を提供し、好評を博している。
- 年未年始には恒例の「おかず市場 特製オードブル、満足おせち」を提供。地域に根付いてきている。
- 地元の私立中学校の「合格弁当」も手掛けており、受注数は年々増加している。
- 上記のような、イレギュラーな取組成果もあり、毎年増収増益を続ける収益事業となっている。

## 取組上の工夫

- POS による商品管理で、売れ筋商品と休止商品を素早く判別して対応、生産口スを防止している。
- 材料原価率を現在の40%を下回るよう、仕入れ先を工夫するとともに、同一食材を多くの惣菜に転用するなどの方策を講じている。
- 顧客来店時間帯を分析した結果から、勤務シフトを3種類にすることで人件費を抑制している。
- 総菜は小分けにして購入しやすい価格に設定、手軽さを訴求して平均客単価1,000円を実現している。
- 揚げ物は多数陳列せず、注文後に揚げるシステムにより、作りたて感を売ることを大事にしている。

## 今後の展望

- 顧客の要望にこたえ、地場産の野菜を置く「常設青物市」を店内に開設予定。地元農家の生産品から家庭菜園での収穫物まで、だれでも気軽に、商品を置いておけるような青物市を目指す。
- 生産者の顔写真を掲示して「生産者のわかる」青物野菜販売を実施すると同時に、「とれたて野菜の作りたて総菜」を集客の目玉にしていきたい。
- 店頭にフライヤーを設置して、揚げ物の実演販売を予定している。お客様にとって、立ちより易く、買いやすい店づくりを実現するため、さまざまな販売方法を試していく。

