



「地産・地消を主体に」と  
「安心・安全な食肉をお客様に」を念頭に

## 株式会社 長南牛肉店

食肉・惣菜全般



まず、来店して驚かされるのが店頭ディスプレイである。取材時がクリスマスシーズンであった事もあり、いきなり店内を覗いているサンタクロースに遭遇した。この店頭ディスプレイは、商店街の催しで従業員が制作したそうで、昨年は鶴岡TMO個店レベルアップ営業部会でディスプレイ優秀賞に輝いたそうである。

創業は明治、100年以上の歴史を持つ老舗。家庭で使う肉はもちろん、飲食店や旅館など、鶴岡市内のあらゆるお店に肉を卸している。牛肉店と名はつくが、牛肉以外の豚や鶏も扱う。牛肉は直接仕入れ、豚肉などは信頼のおける業者に任せて仕入れる。

精肉類はもちろんだが、肉のうまさを知っているからこそできる絶品惣菜が評判。油を極力使用しない自家製のマヨ

ネーズが味の決め手の野菜サラダ・マカロニサラダは固定客が多い。

代表の長南邦彦氏曰く「地産・地消を主体に」と「安心・安全な食肉をお客様に」を念頭に入れ、お客様の要望にはいち早く対応し、よりよい商品を提供することを常に心掛けている。

取扱商品の中では、特に自社製の「豚ロースのみぞ漬」がブライダル関連の贈答品として人気商品。赤みぞに独自の材料・スパイスをブレンドし、肉は庄内産か県産に限定。

お中元、お歳暮のシーズンには、従業員がチームに分かれギフト商品をセールスし、約5千の予約があるという。営業成績が優秀なチームを表彰することで、従業員の仕事に対する向上心を高めているようである。



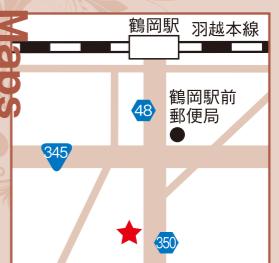
### ●店内間取り



## 株式会社 長南牛肉店

代表 長南 邦彦  
山形県鶴岡市日吉町9-27

TEL 0235(22)0143  
FAX 0235(23)2424



●立地  
JR鶴岡駅より徒歩10分、バス3分の商業地に位置する。  
充分な広さの駐車場も完備。

●店舗の沿革・歴史  
創業は明治、前代表の長南行雄氏により昭和33年に法人設立。現在は現代表である邦彦氏以下、従業員とパート合わせて30人で営業している。

### ●主な客層と販路

	0	50	100
男女比	女性客	男性客	
職業	専業主婦	勤め人	学生 飲食店
販路	店頭売り	配達・納め	その他

女性客が約75%、男性客が約25%となっており、年齢層も20代から70代と幅広く、近隣の主婦や勤め帰りの人が多くを占める。

販売形態は、対面・計量販売である。

### ●品揃え

仕入形態は牛・豚ともに部分肉仕入となる。牛肉と豚肉は主に山形県産を取り扱い、牛肉は山形牛、米沢牛を20アイテム、豚肉は庄内地方の物を20アイテム。鶏肉については岩手県産等の商品を12アイテム。その他、馬肉1アイテム、マトン1アイテム、カモ1アイテムを販売。売れ筋としては、豚肉が上位を占めているが、地元産の和牛（山形牛）の販売に力を入れている。自家製造の食肉加工品・惣菜は、コロッケ、メンチカツ、ローストビーフ等14アイテム。日替り弁当。メーカーのハム・ソーセージ等20アイテム。