



深堀精肉店

食肉・惣菜全般



牛肉は黒毛和牛のA5・A4を中心に鹿児島県産・宮崎県産にこだわり販売。豚肉は鹿児島産を中心に、また鶏肉は佐賀県の華味鶏（はなみどり）を販売。

華味鶏とは、福岡県・佐賀県・長崎県等九州地区に限定して飼育。肉の色がみずみずしく、もも肉は華やかなピンク色である事から「華」。飼料には海藻やハーブなどのエキスを米糠・大豆粕などに混ぜて長期醸酵させた専用飼料を与え、自然の素材が入った飼料を与えることで鶏の腸内の働きを良くし、健康的に育てられた鶏です。

牛肉・豚肉は普通の厚さにスライスしたものの他、ブロッケも部位別に陳列、予算・メニューに合わせて最適のものをお好みの厚さ、それぞれの料理にあった厚さにスライスして、瑞々しく美味しいお肉を提供しています。

惣菜類の中では特に、ローストビーフ・焼豚・鶏の唐揚げは30年以上の伝統の味が自慢です。最近始めた持ち帰りのやきとりや、数量限定の黒毛和牛の串焼きもお客様に好評を頂いております。

宮丸市場は国道199号線から山の手の方へ少し入った立地で、薬局・野菜・食料品店・鮮魚・精肉・惣菜・乾物・履物店・生花店・洋装店・電気店などが軒をつらね、売り子と客との距離が近く、その親しさが伝わってきます。昭和23年着工、24年に合掌造りで完成したという建物はすでに50年を過ぎ、歴史を感じる市場である。

市場の通路を挟んで両側に店舗を構えるアットホームなお店は、4代目を含め家族3人で切り盛りし、お客様に愛され、親しまれるお店作りを目指してます。



●店内間取り



深堀精肉店

代表 深堀 善広
福岡県北九州市若松区宮丸1-3 宮丸市場内

TEL 093(761)1958
FAX 093(761)1958



●立地
JR筑豊線 藤ノ木駅から徒歩5分の宮丸市場内に位置する。宮丸市場は現在9店舗が出店しており、肉店は当店舗1店となっている。営業時間は、午前8時から午後6時まで。駐車場有り（宮丸市場用）。

●店舗の沿革・歴史
創業は、大正11年、先々代の深堀 安太郎氏により開業する。昭和25年2代目により現在の宮丸市場に出店。

●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	飲食店
販路	店頭売り	配達・納め	

客層は女性客数が90%と圧倒的に多く、男性客数は10%ほどとなっている。

販路は店舗売り70%、配達・納めが30%の割合であり、販売形態は対面・計量販売。

お昼前と夕方が1日の中で集客が多い。

●品揃え

商品アイテムは、生鮮牛肉（鹿児島・宮崎産）12アイテム（40%）、生鮮豚肉（鹿児島産中心）10アイテム（40%）、生鮮鶏肉（佐賀県産中心）10アイテム（20%）、自家製惣菜12アイテム、その他加工品等10アイテムで、売上げは、牛肉スライス、豚肉かた・ももスライス、若鶏ももが上位を占めている。