



有限会社 とり肉のワールド

食肉・惣菜全般



有限会社とり肉のワールドは1976年、北九州の小倉の地で創業いたしました。当時よりお客様の声を第一に、ご家庭で安心して食べていただける、安全で美味しい食肉を追求しております。10年前に鶏肉専門店から現在の総合食肉店に業務を拡大しました。鶏肉専門店からの創業もあり、丸鶏からさばいたものと鮮度にこだわっています。

地鶏は地元、北九州市食のブランドにも認定された「小倉ふる里どり～肉屋さんが育てているブランド地鶏～」。竹林面積日本一を誇る、自然豊かで、水がきれいな合馬の竹林で地鶏を育成しています。

また、地鶏の育成規定80日を大きく上回った5ヶ月（約150日）以上育成することで、濃厚でしっかりした味を生み出すことに成功。噛むほどに薫りたつ濃厚で上質な味わい

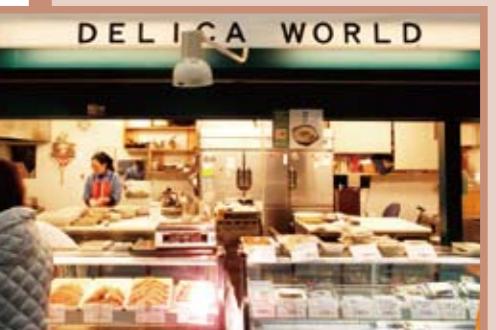
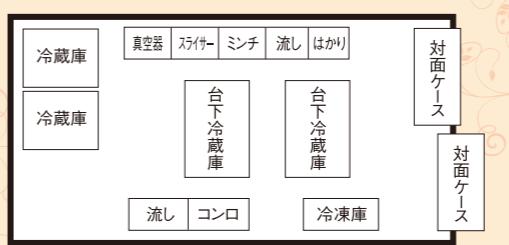
は、多くの料理人たちの注目を集めています。育成から生産管理、販売まで自社で徹底した管理を行っております。地産地消の賜り物であるこの「小倉ふる里どり」を、ご家族で囲む温かな食卓へお届けしています。

他に、銘柄鶏は、「博多一番どり」で朝びきのものを使用。牛肉は、佐賀県産・長崎県産のA4クラスを使用、豚肉は「肥後あそび豚」を枝肉からさばいて販売しています。環境や飼育に考慮されたジューシーな豚肉も新鮮な状態でご提供。

また、気楽な集まりから贅沢なパーティーまであらゆるシーンで楽しんでいただけるワールド特製オードブルや博多一番どりのローストチキン、佐賀産若どりの唐揚げ等もご用意しております。



●店内間取り



有限会社 とり肉のワールド

代表 鈴木 孝雄
福岡県北九州市小倉北区黄金1-1-23

TEL 093(951)1352
FAX 093(921)2229



●立地
北九州モノレール線 香春口三萩野駅徒歩5分（黄金市場内）に位置する。
営業時間は午前7時から午後6時30分まで、従業員13人で対応している。

●店舗の沿革・歴史
創業は、昭和51年、先代 鈴木勝義氏により開業する。
およそ100店舗からなる黄金市場に「肉のワールド」と「惣菜のワールド」に食肉と惣菜とに店舗を区分して創業。

●主な客層と販路

男女比	50	100
女性客		
職業	専業主婦	勤め人
販路	店頭売り	配達・納め

客層は、女性客約90%、男性客約10%で内訳は専業主婦60%、勤め人20%、飲食店その他20%。

販路は、店頭売りが70%を占め、配達・納めは30%の割合であり、販売形態は対面・計量販売。

●品揃え
商品アイテムは、生鮮牛肉（佐賀・長崎県産）18アイテム（20%）、生鮮豚肉（熊本産肥後あそび豚）14アイテム（40%）、生鮮鶏肉（小倉ふる里どり・博多一番どり）20アイテム（40%）、自家惣菜加工品等50アイテム）、売上げは、鶏もも肉、豚バラ肉、牛肉切り落しが占めている。