

STORE EVOLUTION



お客様とアリガをつなぐコミュニケーション情報誌

特集

STORE IMPACTS !!

✓ 今、注目すべき店舗

他の追随を許さない高鮮度の惣菜

ごちそう工房 サンリッチ

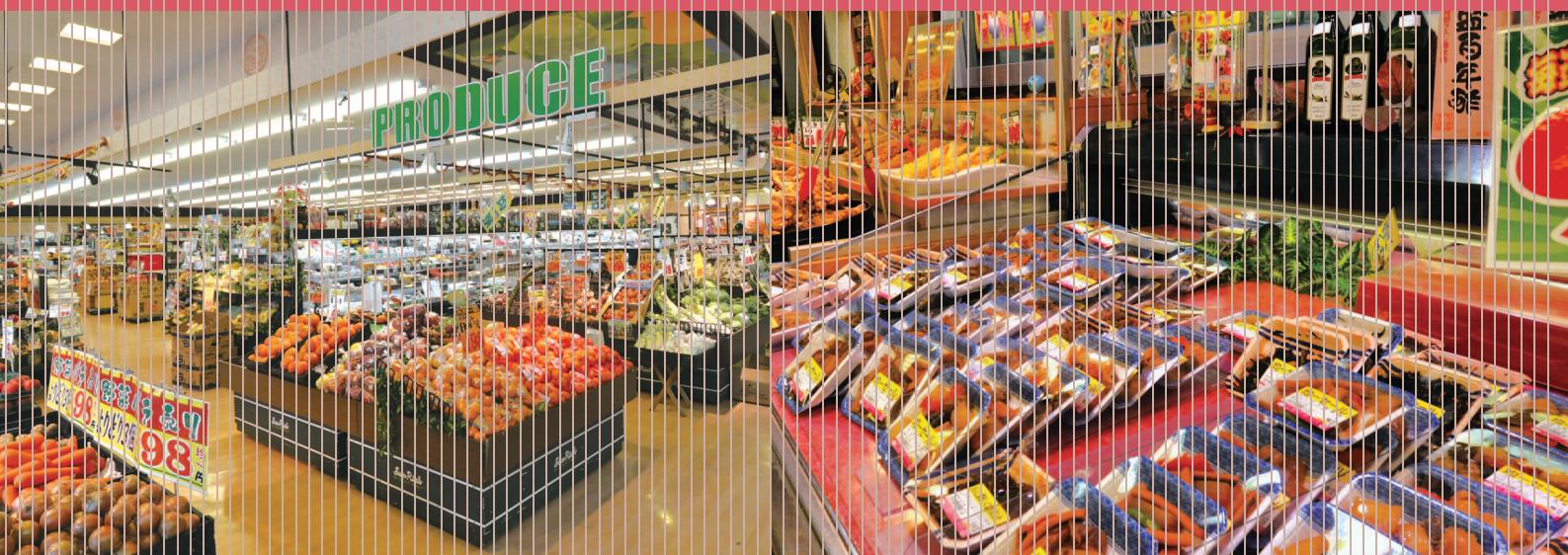
✓ エネマネ事業者(アリガ)活用補助金で設備投資を1/2に!

実績店:『FOOD SHOP メッサ北野』

✓ 「エネルギー使用合理化等事業者支援補助金」に係る

エネマネ事業者に(株)アリガが採択されました

✓ インフォメーション

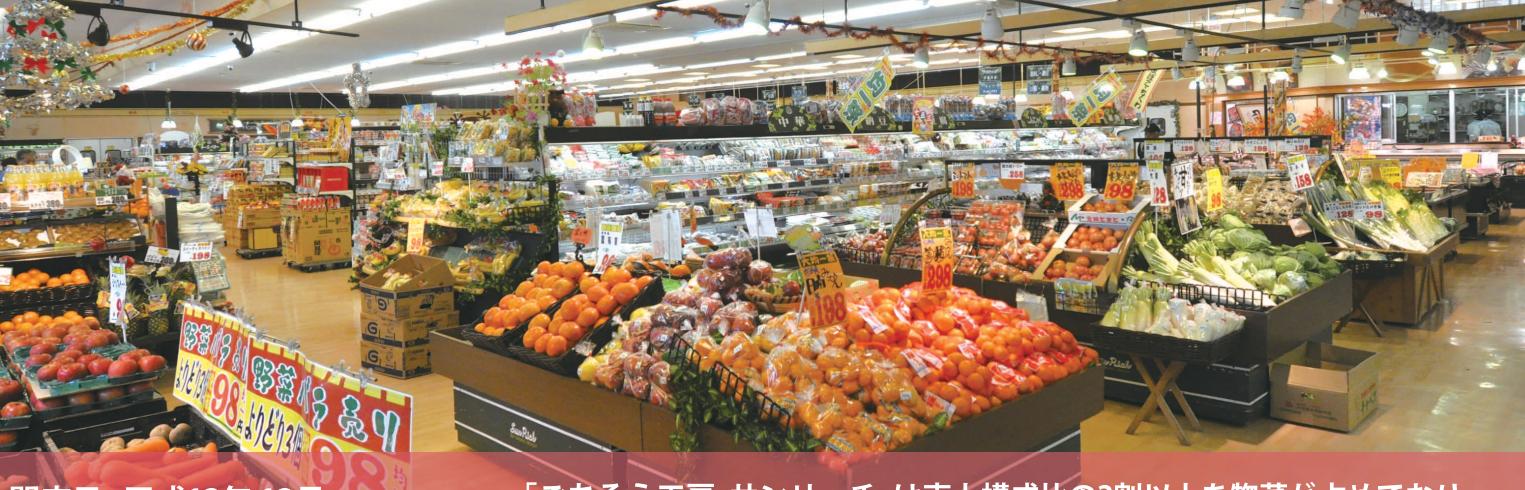


ariga

他の追随を許さない高鮮度の惣菜 ごちそう工房 サンリッチ

宮崎県東諸県郡国富町大字本庄字浄知院1717

PRODUCE



開店日：平成13年12月
営業時間：AM9:00～PM9:00
売場面積：814m²
駐車台数：120台

「ごちそう工房 サンリッチ」は売上構成比の2割以上を惣菜が占めており、非常に差別化が図られた特徴ある店舗だ。惣菜づくりのエキスパートでもある社長のもと、「お隣さんの台所」というスローガンを掲げ、お店の利益より、お客様に満足いただける「質」を重視することで着実にファンを増やしてきた、その背景をレポートする。

質の高さにこだわり抜いた惣菜が、多くのファンを育んでいる。

宮崎市街から車で30分ほどの、緑豊かなエリアに位置する国富町をご存知だろうか。切り干し大根の産地としても有名なこの町の一角に、「ごちそう工房 サンリッチ」がある。

この店の特徴は、なんといっても鮮度の高い惣菜が揃っていることだ。質の高さにこだわり抜き、全ての惣菜を自社工



場と店舗内調理場で作っているほか、日持ちはしなくなるが防腐剤は一切使用しないという「こだわり」ようだ。しかも

トレー」等を使用している。

サンリッチの惣菜は評判を呼び、多くのファンを増やしてきた。遠くは宮崎市内からやってくる客もいるほどだが、他とは一線を画した惣菜へのこだわりは、惣菜づくりのエキスパートである日高社長によるところが大きい。

トップのこだわり、その原点とは。

今から33年前、地元宮崎に戻ってきた日高社長は義父が経営するスーパーを引き継ぐ形で(株)毎日屋を設立し、スーパー経営に乗り出した。そこで販売の目玉に据えたのが、自分の得意な惣菜だった。

それまで日高社長は10数年にわたり、和食・洋食・中華の料理人として東京のホテル等で腕をみがいてきた。その経験から生まれたのが、時代の一歩先をいく惣菜づくりだったのだ。

しかし33年前の惣菜といえば出来合い品ばかりであり、たとえばカニクリー

ムコロッケを売り出したところ、牛乳くさい、イモが入っていない、と散々だったという。しかし和洋中の技術を組み合わせて作られる惣菜はいつしか話題となり、注文してから目の前で作る新鮮さと相まって、オープンして1年経った頃は売れすぎて寝る暇もないほど評判の店になっていく。

現在(株)毎日屋は2店舗を運営しているが、日高社長は今も白衣に身を包み、調理人として自社工場の調理場に立つ。惣菜づくりへのあくなき情熱が、またひとつ新たな商品を生み出していくのだ。



店舗名のサンリッチ(Sun Rich)は、宮崎の太陽がいつまでも豊かにふりそそぐ、そんな店舗でありたいとの想いから名付けられた。



揚げ物のコーナーでは、まさに出来立ての品々が熱々の状態で並ぶ。新鮮な惣菜をお届けしたいという想いが伝わってくる。



サンリッチが最も力を入れている惣菜売場の一角。個食を意識した小分けのパックが、お年寄りの方にも取りやすいよう面陣列されている。手前の甘酒は、塩こうじを用いて作られた「社長の手作り品」だ。



サンリッチはディスプレイにも手を抜かない。まるでお好み焼の屋台が出現したかのようなコーナーでは、実際に焼いているところをガラス越しに見ることもできる。



精肉コーナーに掲げられた、遊び心満載のPOP。憎らしくも可愛いキャラクターは、子供たちにも大人気だ。



お客様との会話がはずむよう、季節を先取りしたコスチュームで応対するレジスタッフの日々。クリスマスの帽子は、スタッフ自らが考え、用意したものだ。



サンリッチでは、地元の生産農家と直接契約し、より新鮮な食材の提供に注力している。写真のキャベツのほか、キュウリ、白菜、トマトなども直仕入れだ。

Voice

こんどは私たちが、これまでの恩に報いたい。

スーパーマーケットの経営は、お客様をはじめ、多くの皆さんに支えられて成り立っています。私たちが33年にわたり成長してこれたのも、そうした皆さんの支えがあってのことにはなりません。そこで私はその恩返しとして、熱意をもって惣菜づくりに取組んでおられる方であれば、希望されるなら私の惣菜づくりのノウハウを無償でお伝えしたいと思っています。それが今後の自分に課せられた、最大の仕事だと感じています。

株式会社毎日屋 代表取締役社長 日高 正介 様



「社長の手作り商品」のラインナップで差別化を促進。

「ごちそう工房 サンリッチ」では、他店との差別化を図るために様々な工夫や試みが行われている。なかでも目を引くのが、「社長の手づくり□□□」というPOPだ。惣菜調理のエキスパートがトップであることを強みとしてアピールする、同店ならではの効果的な戦略だ。

社長の手づくり商品は、キムチ、漬物全般、手打ちうどん、ハンバーグ、塩こうじ、甘酒と幅広い。手打ちうどんは粉をこねるところからスタートする本格的なものだし、ハンバーグもタマネギを炒めナツメグやブラックペッパーを投入して下処理から始める完全オリジナルだ。もちろん防腐剤等は一切使用しない。

「ごちそう工房 サンリッチ」には固定客が多く、従業員と顔見知りのお客様も多々いらっしゃる。そうだが、こうしたフレンドリーな雰囲気が作られているのは、社長の温かい人柄を感じさせるこうした演出が後押ししているからだろう。

※店舗面積の44%がバックヤードで、惣菜は別工場でも製造している。



常時300種類の惣菜レシピをコンピュータで管理。 そこには33年におよぶ技術が蓄積されている。

今後の展開について日高社長に問うたところ、いずれは宮崎の中心エリアに、惣菜だけで日商100万円を売り上げる規模の店舗を出したい、という答が即座に返ってきた。自社の惣菜に対するよほどの自信がなければ、ここまで言い切れないだろう。

(株)毎日屋では惣菜のレシピをコンピュータ管理しており、常時300種類のデータがインプットされている。そのうち実際に店舗に並ぶのは120から150種類だというが、このレシピにはマ

ヨネーズからタレに至る調味料についても全てオリジナルデータが記されている。33年間に及ぶこうした調理技術の蓄積は、同業他社からも注目されており、首都圏でトップクラスに位置するスーパーマーケットからも、アドバイスを求めて視察に来ることもあるという。日高社長には既に後継者の御子息もいらっしゃるが、時代を読む眼力とバイタリティで、社長自ら今後も惣菜の未来を切り拓いていくに違いない。



下処理の段階から作り込んだ、完全オリジナルの「社長の手作りハンバーグ」。特売日には、1日15kgは売れるという大人気商品だ。



九州ならではのやわらかい食感が楽しめる、「社長の手作りうどん」。店名の「ごちそう工房」を冠したことからも、自信作であることが伺える。



サンリッチでは、塩こうじがブームになる3年以上も前から、漬物や甘酒に自社オリジナルの塩こうじを用いて販売していた。現在では手作りの塩こうじそのものを販売するほど、広く浸透している。



社長が丹精込めて惣菜を作っていることの告知と、防腐剤や添加物を使用していない旨の告知。店舗のポリシーをしっかりとアピールすることで、また新たなファンが増えていく。

エネマネ事業者(アリガ)活用補助金で設備投資を $\frac{1}{2}$ に!

『FOOD SHOP メッサ北野』リニューアルオープン



「FOOD SHOP メッサ北野」(株式会社マロード様／京都市)が今年度より新たになった「エネルギー使用合理化等事業者支援補助金」の「エネマネ事業者」活用による補助金制度を利用し、設備投資額(補助対象経費)の1/2の交付を受け、11月29日にリニューアルオープンしました。この新たな補助金制度では、当社として最初の事例であり、今後、「エネマネ事業者・アリガ」は「FOOD SHOP メッサ北野」と3年間「エネルギー管理支援サービス」を実施し、補助金申請の「エネルギー削減率」を達成していきます。



「メッセ北野」省エネ補助金申請内容			
補 助 金 種 類	エネルギー使用合理化等事業者支援補助金 エネマネ事業 申請パターン D《I》+《III》		
補 助 事 業 名	高効率照明・空調・冷蔵導入による省エネルギー事業		
導 入 設 備 / 技 術 概 要	1. 空調機のEHPインバーター機を採用最適運転を行う。 2. 照明器具をLED照明器具へ更新し消費電力を削減する。 3. 冷凍冷蔵設備にインバーター式の冷凍機を導入し、負荷に合わせ、最適な消費電力で運転する。同時に統合制御装置を導入し効率的な運転を行う。 4. エネマネ事業者を採用し、「EMS」で継続的な省エネを行う。		
省 エ ネ ル ギ ー 率	21.80%		
事 業 費 (消 費 税 別)	補助事業経費	補助対象経費	補助金額
(補助率: 1/2以内)	約74,000千円	約68,000千円	約34,000千円



平成26年度「エネルギー使用合理化等事業者支援補助金」に係る エネマネ事業者(エネルギー管理支援サービス事業者)に(株)アリガが採択されました

— エネルギー使用合理化等事業者支援補助金とは

事業者が計画した省エネルギーに係る取り組みのうち、工場・事業所等における先端的な省エネ設備・システム等の導入であつて「省エネルギー効果・電力ピーク対策効果」、「費用対効果」、及び「技術の先端性」を踏まえて政策的意義の高いと認められる事業に対し、**最大1／3**までの補助金が交付されるものです。

また、「エネマネ事業者」のエネルギー管理システム(以下EMS)を導入し、エネルギー支援サービスを受けることで、**最大1／2**の補助金が交付されます。

詳細は「一般社団法人環境共創イニシアチブ」(SII)のホームページをご覧ください。

— エネマネ事業者(エネルギー管理支援サービス事業者)とは

「エネマネ事業者」とは、工場・事業所において導入された、省エネルギーに寄与する設備・システムや、電力ピーク対策に寄与する設備・システムなどに対して、「EMS」を導入し、エネルギー管理支援サービスを通じて工場・事業所毎の省エネルギー事業を支援する者として「SII」に登録された事業者です。

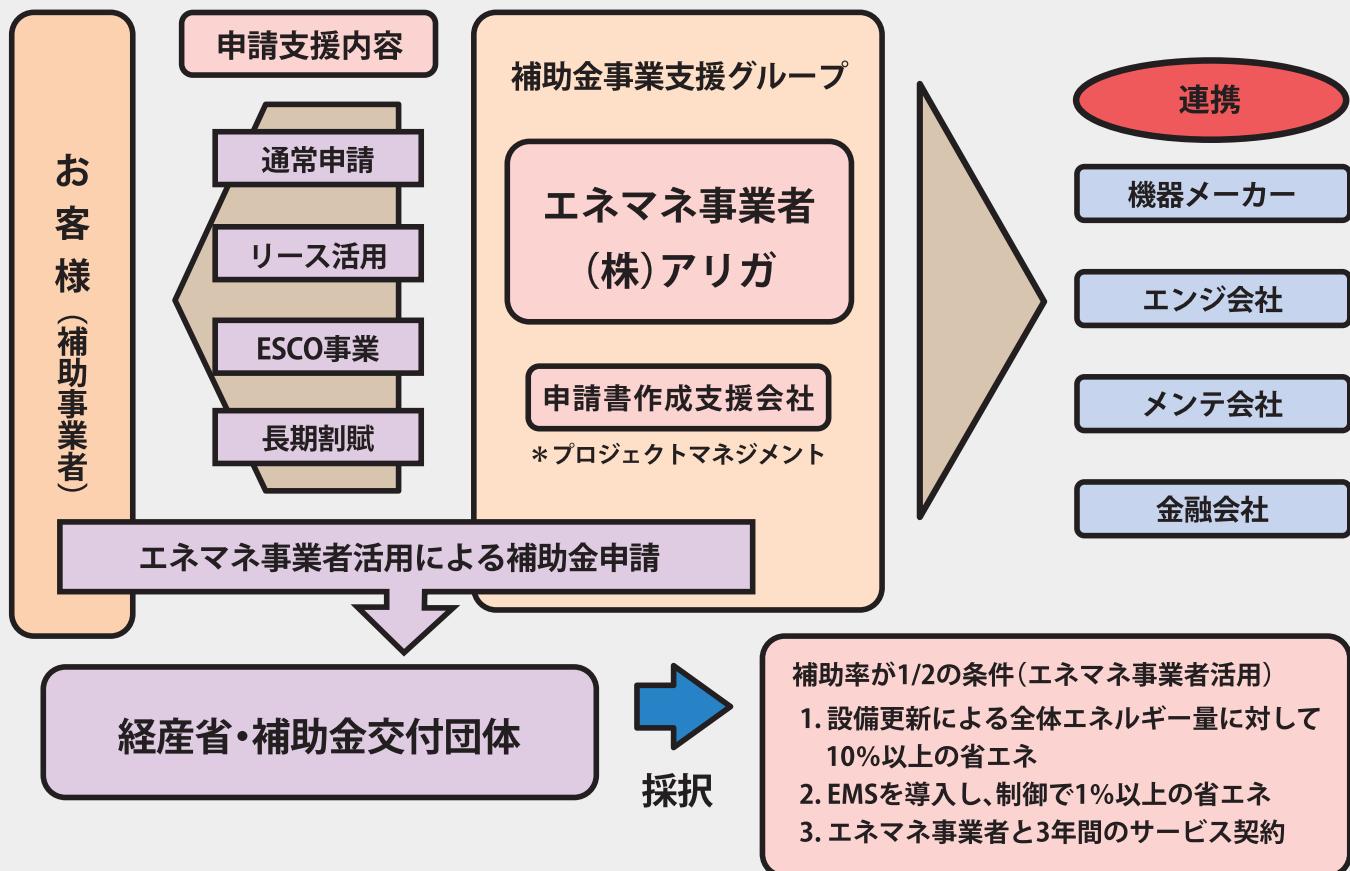
— エネマネ事業者は、以下の支援を行います

1. 事業者に対し、本補助金事業全般についての問い合わせの対応と、SIIへの情報提供を行います。
2. 必要に応じて、SIIによる指導を受けながら、設備・システム機器等を導入する事業者に対し、補助申請、実績報告書の提出などの手続きの支援を行うことができます。
また、省エネルギー計算の内容について、エネルギー管理士の資格を有するものが証明いたします。
3. 補助事業者に対し、補助対象となる設備・システム及び、SIIにより確認を受け登録されたEMSシステム・機器の導入を支援すると共に、エネルギー管理支援サービスを開始いたします。
4. SIIが行う検査に対し、補助事業者への連絡や現地調査に必要な調整などのサポートを行います。

(エネルギー管理支援サービスの内容)

1. 補助事業者の電力消費量を、リアルタイム(30分間隔)で把握します。
2. エネマネ事業者側の操作により、系統電力の消費量の抑制を図ることができます。
3. 省エネ診断報告書を年度内に1回以上提供し、継続的な省エネアドバイスや、設備・システム更新に関する提案を行います。
4. 設備・システムの導入後の省エネ量を確実にするため、省エネアドバイスや、チューニング、ES-CO事業等、いずれかの省エネサービスを実施いたします。

エネルギー使用合理化等事業者支援補助金事業のスキーム



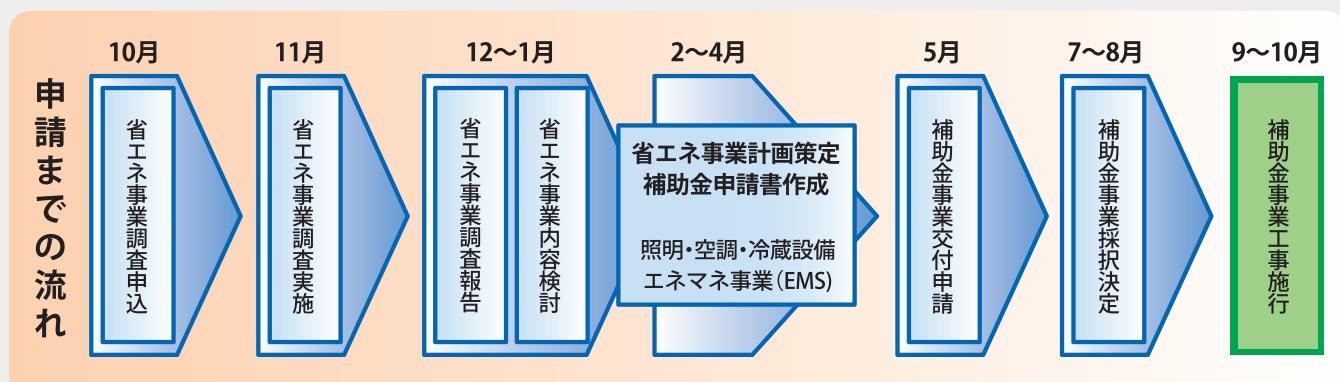
補助金の公募時期 | 4～5月頃

補助金の公募期間 | 約30日

- | | |
|-------------|-------------------------------|
| ① 省エネ事業調査申込 | …調査の為に既設設備の資料を準備……約30日 |
| ② 省エネ事業診断 | …施設のエネルギー量の調査・削減の可能性を診断……約30日 |
| ③ 省エネ事業計画策定 | …診断結果・省エネ削減計画及び設備設計……約60日 |
| ④ 補助金申請 | …省エネ事業計画・補助金申請書類作成……約30日 |

補助金申請準備には、時間がかかります。

補助金申請は…計画的に!!



ARIKA
INTELLIGENT
SHOWCASE

モバックショー2015

平成27年2月18日から21日までの4日間にわたり幕張メッセを会場として行われる「モバックショー2015」でアリガのイノベーション～技術革新～をテーマとして取り組みます。皆様に広く知っていただけるよう社員一同取り組んでおります。



モバックショー2013での展示写真

INFOR-
MATION

インフォメーション

● 第24回 国際製パン製菓関連産業展 モバックショー2015

- テーマ パンとお菓子のイノベーション
- 会期 2015年2月18日(水)～21日(土) 4日間
- 会場 幕張メッセ・国際展示場 4・5・6・7・8ホール
- 開催規模 281社 1642小間

● エネックス ENEX2015 第39回地球環境とエネルギーの調和展 Smart Energy Japan2015 第1回 新電力EXPO2015 アリガがエネマネ事業者として出展(経済産業省資源エネルギー庁ブース内)

- 会期 2015年1月28日(水)～30日(金) 10:00～17:00
- 会場 東京ビッグサイト東1ホールおよび会議棟
- 展示規模 200社 340小間(予定)
- 来場予定数 45,000名 ※同時開催含む

● 第49回スーパーマーケット・トレードショー2015(東京ビッグサイト【東全館】)

- テーマ "創"ニッポン～豊かな地域社会づくりのために～
- 会期 2015年2月10日(火)～12日(木) 3日間 10:00～17:00 ※最終日も17:00まで開催
- 入場料 5,000円(消費税込) ※業界関係者のみ。18歳未満入場不可。
- 併催催事 特別講演 各種セミナー レセプションパーティー 他
- 来場予定数 約80,000名(前回実績81,828名)
- 同時開催 デリカテッセン・トレードショー2015 第10回こだわり食品フェア2015

主催・運営事務局：一般社団法人 新日本スーパーマーケット協会／スーパーマーケット・トレードショー運営事務局

お問い合わせ

STORE EVOLUTION

2015. winter vol.3

株式会社アリガ 広報誌編集室 発行責任者：三宅 耕平
東京都新宿区北新宿4-17-6 アリガビル Tel. 03-3364-2571(代)

<http://www.ariga-grp.co.jp/>

表紙写真：ごちそう工房サンリッチ