

藤井商店は食肉専門店として1955年(昭和30年)に東京の墨田区東向島に創業した。本店の立地はかつて商店街の一角だったが、周囲の店舗が次々と閉店し、周囲に住宅地が増えてきた。

現在、住宅街の中にあるが、繁盛店として営業を続けている。茨城県にある守谷牧場は、65年に現会長である藤井博氏が取引先の養豚場を引継いだことに始まる。70年ごろから牛の肥育を手掛けるようになり、徐々に牛のみに切り替えた。

茨城県守谷市は、05年に茨城県つくば市と東京都秋葉原を結ぶ「つくばエクスプレス」(TX)が開業したことで、東京都心へのアクセスが格段に良くなり、人口が増加傾向にある地域。TX開業に伴って、沿線は「流山おおたかの森」駅などの新駅開業と大規模な住宅地の開発が行われた。

仕入れている。「藤井商店であれば、付加価値を納得してくれ、消費者に届けることができる」と生産者間の紹介。

現代代表の藤井勲氏は、自社で肥育から加工・販売まで行う「一貫システム」をつくり上げたことを考え、和牛・交雑牛で計130頭ほどを肥育する。85年には守谷牧場で牛肉・豚肉の卸売を始め、2009年に加工場に直売所を併設した。近隣の住民から「小売を行ってほしい」との要望が寄せられたことがきっかけだった。

また、始発駅「つくば」

カットなどで切りたての精肉を提供している。直売所での売れ筋は牛肉で、100gあたり600円から800円の商品。高級店や百貨店などではあれば1千円を超える商品が、卸の直売だからこの値段で買うことができる」と、高品質、低価格の店としてお客を増くお客もいるという。

加工品は業者に委託し、ハンバーグなどを提供している。もともとは加工工場内で製造していたが、販売量が増えるにしたいが、合理化を図った。ギョーザや肉まんなども人気で、この秋は新商品として「常陸

牛」を使ったカレーまんを発売する。守谷牧場・卸部直売所の来店客は、地元・守谷市のほか、つくば市や県外のほか、千葉県流山市、柏市、我孫子市などから訪れる。とくに週末は200人以上のお客が来店。

客単価は6千円から8千円と高く「守谷牧場に買い物に行くことがレジャーのようになってきている」と藤井代表。かつては20台ほどの店舗駐車場にも待ちが出る上、店内に入ってからレジまで20〜30分ほどかかることが多かった。

この混雑を解消するために始まったのが「ネット予約」の受け付けだ。

【店舗情報】 藤井商店 守谷牧場・卸部直売所 所在地 茨城県守谷市野木崎1822▽アクセス つくばエクスプレス 守谷駅から車で10分。常磐道谷和原ICからも車で約10分▽営業時間 10時〜18時▽定休日 不定休。



近隣住民の要望で開設した「藤井商店 守谷牧場・卸部直売所」

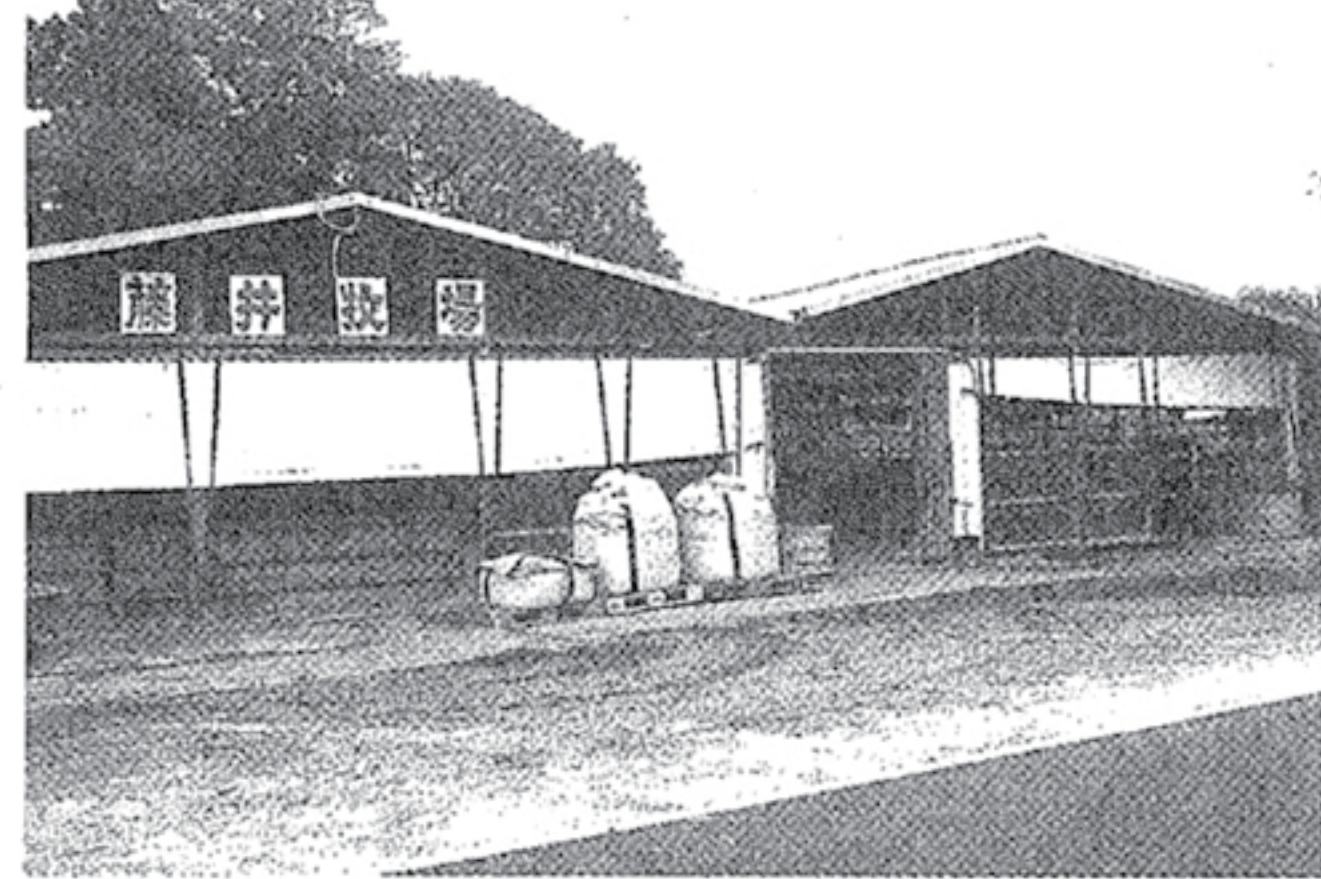


ば「駅の立地するつくば市は日本屈指の学術・研究都市で、研究機関などが集中しており、茨城県内では高所得世帯の多い地域として知られる。

藤井商店の品ぞろえの中心は、牛肉では「常陸牛」、豚肉では「梅里豚」。

「梅里豚」は「常陸の輝き」といった地場・茨城県の銘柄肉で、鶏肉は扱っていない。また、牛肉・豚肉とも、天皇杯受賞の生産者など、優れた契約農家が生産したものを

地元銘柄肉を中心に 近隣住民要望で店舗開設



①売れ筋は牛肉で100g600〜800円の商品 ②牧場では和牛・交雑牛、計130頭ほどを肥育する

専用サイトに購入商品や量・来店時間を入力してもらうことで、スムーズな受け渡しが可能となった。

現在、守谷の卸部では直売所・卸売・ギフト(ふるさと納税やECによるお取り寄せなど)が、それぞれ約3分の1という売上構成比になっている。