

株式会社 エーエムシー -AMCやました肉店-



[創業年] 1946年(昭和21年)

[売場面積] 76.9㎡(23坪)

[事業従事者数] 21.8人

[営業時間] 9:30~19:00

[定休日] 水曜日

[商品構成]

・牛肉	53%
・豚肉	34%
・鶏肉	8%
・加工食品	3%
・惣菜	2%

[店舗所在地] 兵庫県姫路市飾磨区今在家4丁目305-1

[URL・SNS] <https://amc-yamashitanikuten.co.jp>

[経営理念]

「大衆に徹し、豊かな食の担い手としてお客様に感動をお届けします。」

- ・高級店ではなく、庶民派を心掛けています。直接お店に来てもらうことを重視し普段使いしてもらうため入りやすさを第一としています。
- ・ブランドロゴはブドウとナイフ・フォークをモチーフにしています。ブドウはあらゆる方向につるを伸ばして巻き付きながら成長することから「他者を取り込み一緒に実を結ぶ」とされ、成功の象徴や縁起物として扱われています。自身の成長とともに周りの人にも良いものを提供できる win-win の関係が築けるようにとの想いを込めています。

設備投資で問題解決！お客様目線の品揃えとサービス提供を実現

【お店の概要】

当社は1946年(昭和21年)4月に創業した食肉専門家である。現社長の祖父が姫路市内で農協購買部として創業したのが事業の始まりである。創業後、事業は順調に拡大し、1970年(昭和45年)4月に「株式会社山下食品」に法人化。1987年(昭和62年)10月には事業拡大に伴い広畑区北野町に本社社屋を新設。1999年(平成11年)12月には本社より少し離れた飾磨区中浜町に「やました肉店」を開設し小売業を開始した。

2020年に発生した新型コロナウイルス感染症の蔓延拡大で食肉業界も多大な打撃を受けた。特に業務用おさめは企業給食、飲食店とほとんどのお客様の需要が消失し大きな影響を受けた。一方で近年力を入れてきた小売店舗は、家で食事をする機会の増

加を捉え拡大した。このような状況の中、コロナ後の経営も見据え、10数年前から構想していた本社事務所兼加工場・冷蔵保管庫・小売店舗の統合に2022年から本格的に着手。これまでにない大掛かりな設備投資であることに加え、資材高騰による計画の練り直しや金融機関との粘り強い交渉など多大なる苦勞の末、2024年3月に無事現在地へ新設移転した。2024年4月には新たな店舗での経営をスタートし、これまでの歴史を大切に「豊かな食の担い手」としてお客様に感動とともに食を届けている。



1mm 単位で厚みを調整
できる高速冷凍スライサー



テーブル式
真空包装機



ミートスライサー



作業員・商品に直接
冷気が当たらない
空調システム

【お店の経営ノウハウ】

①設備投資による業務効率化

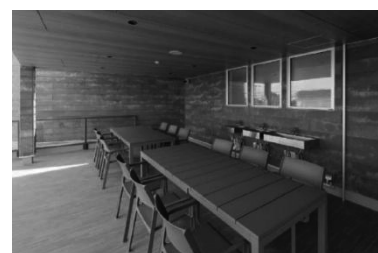
店舗移転集約前は、加工場・冷蔵保管倉庫・小売店舗が分散し、拠点間の輸送コスト増加や業務効率の低下、商品品切れによる販売機会損失、拠点間でのコミュニケーション不足等の様々な問題が発生していた。拠点を集約し設備投資を行うことで効率的な人材配置、コミュニケーション円滑化が図れ、一挙に解決させた。生産性向上のための設備を導入し、給食センターや食肉商社向けの商品を短期・大量納品することが可能となった。

②お客様目線での品ぞろえとサービスを提供

従来の「お肉屋さん」のイメージからの刷新を意識して取り組んでいる。店舗新設に伴い、洋風外装や親しみやすいロゴマークをデザイン。買い物しやすい環境として、アイランド型冷凍ケースを設置し、敷居が高い・普段使いとしては入りづらいといった従来の「お肉屋さん」のイメージを覆すことを意識している。商品ラインナップもお肉に止まらず、海鮮物や加工食品、巷で話題になっている調味料など様々なものを取り入れることでお客様のニーズに応えている。将来的にはセレクトショップのように全国のいろいろなものを取り揃えた店舗を目指している。更に特徴としては、店舗2階テラスにバーベキューコートを併設していることである。地域住民の交流の場としての機能も発揮し、喜ばれている。



お客様が吟味しやすい
アイランド型冷凍ケース



店舗2階のバーベキューコートは
地域住民の交流の場に