

会員紹介キャンペーン実施中！
今年度は新たに132事業所にご入会頂いています。



愛知県内で現在23店舗を展開している株式会社ドミー。このたび美合店を移転新築オープンされます。水越総務部長にお話をうかがいました。

3月上旬新店舗オープン 株式会社ドミー美合店

本社：岡崎市大平町字八ツ幡1-1 (0564) 25-1121
美合店：岡崎市美合町字入込8-2 (0564) 57-8555 売場面積：3,840㎡(1,161坪)
外観は裏広告をご覧ください。

ドミーの商品構成の特徴を教えてください。

食品スーパーの使命は、新鮮な食品を消費者の皆様に、欲しい時に、欲しい価格で、欲しい量だけ提供することです。言わば、地域の皆さんの台所、冷蔵庫として役割ですね。この美合店には、当社が今までに培ったノウハウの集大成ということで臨みました。

新しい美合店にはどんな工夫が？

力を注いでいるコーナーがいくつかあります。そのなかでも主だった特徴としては以下のとおりです。

- 地場野菜コーナーの充実・・・市場から新鮮な野菜を本社横のセンターに集約し配送します。各店に過不足がないようコントロールし、いつもお客様にフレッシュな野菜の提供をめざします。
- お魚コーナーの鮮度アップ・・・対面加工を取り入れ、町の魚屋さんのように新鮮な魚の下調理をします。
- 冷凍食品100円均一・・・家庭の冷凍庫にいつまでも残らず、お弁当などに役立つ1度で使い切れる量をリーズナブルに提供したいと考えて、メーカーと共同開発しています。
- なつかしの駄菓子コーナー・・・社長自らが提案する“ほっとする”コーナー。ひたすら買い物するだけの場ではなく、昔ながらの駄菓子を手にとって、多くの世代の人たちがなごめる場所を提供します。
- 複合集合店舗・・・敷地内にドラッグストア、焼肉店、喫茶店などを配し、衣料品部門も充実させて、幅広い商品で快適な買い物ができます。



“地場野菜コーナー”
イメージ(写真は若松店)



“なつかしの駄菓子コーナー”
イメージ(写真は若松店)

今後の店づくりにかける思いは

「社是は『日々前進』です。昨年、梶川呉服店として創業してから90周年を迎えました。今後100年に向けて競争が激しい小売業界で“生活者の強い味方”としてお客様に信頼され、選ばれる店をめざします。そのためには、より一層、優れた商品やサービスの提供、それを支える人材の育成など店全体の向上につながる取り組みを日々行ってまいります。」

『全国納豆鑑評会』で栄えある優秀賞を受賞!!

山下食品株式会社 代表取締役社長 山下哲男氏
岡崎市暮戸町元社口9-1 (0564) 31-2847

「日本一おいしい納豆」農林水産大臣賞を決定する「第9回 全国納豆鑑評会」が2月13日(金)に名古屋市内で開催されました。そこで優秀賞、言わば納豆界の銀メダルを地元の山下食品株式会社の「納豆旨造」が受賞しました。

🎤：今回の受賞本当におめでとうございます。

山下氏：本当にうれしいです。私たちの組合加盟業者は全国に298社ほどありますが、その中の124社の自慢の納豆の中から、うちの納豆が選ばれたのは夢のようです。

🎤：審査方法はどのように行われるのですか？

山下氏：納豆博士と呼ばれる大学教授はじめ料理研究家、栄養士などの専門家の方を含んだ20名の方々が、納豆の色、形、香り、糸引きそして味の5項目を採点します。

🎤：受賞した「納豆旨造」を含めて、おいしい納豆を造る秘訣は何でしょう。

山下氏：まず、大豆そのものの品質を見極め、その豆にあった浸水時間や蒸し時間を調整し、よい納豆菌をまんべんなくふりかけます。これには永年の納豆造りから得た勘と丁寧な手作業が大切です。

🎤：受賞後の反響はいかがですか？

山下氏：マスコミで取り上げられると、こんなに反響があるとは思いませんでした。電話や取材の対応に大変でしたが、これに有頂天にならずにきちんとした商品をみなさまに食べていただけるよう、今まで以上に丁寧な仕事をしていきたいと思っています。



受賞した『納豆旨造』と納豆菌



山下社長と奥様の正枝さん