



今夏新規開店の新業態
「グリーンベントス山の手店」



トップ
の
戦略 VOL.20

成長する「中食」市場で 「品質・鮮度」にこだわり 独自のゾーンを確立する



株式会社アイチフーズ
代表取締役社長

モリ ヤ アキ ヒロ
森谷明弘氏

profile

昭和22年、虻田町生まれ。明治大学法
学部卒業後、大塚製菓(株)入社。昭和
47年、実家のホテルに転職し、副支配
人を務める。昭和56年、(株)アイチ
フーズ設立。

出来立ての新鮮さをお届け
することで差別化を図る

テイクアウト弁当の「BENTOSS」
とイトインの「定食屋ジンベイ」を
直営・フランチャイズで展開する(株)ア
イチフーズ。創業当初は全国チェーン
のフランチャイジーとして、寿司、弁
当、おにぎりのテイクアウト店を運営
していたが、約三年で脱退してからは
独自の道を歩み続けている。

平成八年には、販売チャネルの拡
大を進めるため、テイクアウトとデリ
バリーの機能を持たせた直営弁当店
「BENTOSS川沿店」をオープン。
さらに同年には、レストランと弁当店
を複合した「定食屋ジンベイ厚別店」
を出店した。これを機に同社は、弁当
の単独店と複合店のドミナント戦略
を急速に進め、現在では札幌の十七
店をはじめ、道内各地に店舗を構え、
東北、関東、米国ロサンゼルスにも出
店を果たしている。

弁当や惣菜は、家庭料理の「内食」
とレストランなどの外食の間にある
「中食」と呼ばれ、市場規模は拡大し
ている。コンビニ、デパ地下、ファスト
フード、スーパーなど、各社各店がシェ
ア拡大を狙い、デフレ下で低価格競争
も進む中、森谷社長は「同じ土俵には

key
point

多様化する「胃袋のニーズ」に応え、 顧客満足度の最大化に尽力する

乗らない」ことを信条とし、独自の企
業ブランドの確立を目指してきた。
「コンビニやスーパーの弁当とは一線
を画し独自の付加価値をもって、
自分たちのゾーンで商売をすること
が生き残る道だと考えました」と森
谷社長は語る。「安さや手軽さが求
められる中、あえて『品質と鮮度』に
こだわりました。あらかじめ出来てい
るものを手早くお渡しするのではな
く、多少時間がかかっても手作りし
て出来立ての新鮮さをお届けすること

で差別化を図りたい。食材も道産品
を中心に、安全安心なおいしさをご
提供できるように努めています」。

店内のショーケースを彩る、バラエ
ティ豊かなメニュー開発にも余念がな
い。「競合店と同じメニューでは品質
と鮮度が違っても、価格競争に巻き
込まれてしまうので、独自のメニュー
開発には力を入れています。今年九
月には広尾漁協と連携して地元の名
産である灯台つづ貝を使用したシー
フードカレーの販売を始めるなど、地
域の良質な食材を積極的に取り入
れています」。

テイクアウト、イトイン、
デリバリーを三本柱に事業拡大

中食市場の拡大に伴い、ターゲット
やメニューコンセプトの多様化も進ん
でいる。主要顧客の男性に加え、新た
な顧客層の開拓には、女性や高齢者
に配慮したメニューが求められる。

同社では早くから、機能性健康食
品会社と共同開発した健康・美容に

やさしい弁当を開発、提供してきた。

加えて、今年八月には、札幌市西区
に新業態「グリーンベントス山の手店」
をオープンし、話題を集めている。店
内のショーケースには道産野菜を中
心を使用した週替わりの約十五種類
の惣菜が並び、客はその中から三種を
選び自分好みのチョイス弁当をオー
ダーできる仕組みだ。「従来店では女
性客は三割ほどでしたが、山の手店では
過半数を占め、若い方から独り暮らし
の高齢者まで幅広い年代にご利用
いただいています。客単価も従来店と
比べ、四百〜五百円ほどアップしてお
り、健康、地産地消、プレミアム感など、
独自のコンセプトが皆さまに評価いた
だけたものと手ごたえを感じていま
す。今後は、既存店の一部をグリーン
ベントスに変更したり、都心部で野菜
中心の定食を提供できるカフェを開
設するなど、この業態店舗を強化し
たいと考えています」。

また同社では、今年春より高齢者
向けに宅配弁当サービスを札幌市内
の一部エリアで開始。専任の栄養士の
もとで作成した、カロリーや塩分を抑
えた野菜豊富なヘルシー弁当が好評
を得ている。

「七十代の方が中心でご利用され、
配達スタッフが弁当を手渡しするこ

とで安否確認にもつながっています。
毎月の献立表にはカロリーや脂質な
どが細かく記載されていますので、病
気などで食事に注意が必要な方にも
安心してご利用いただいています。今
後も責任あるサービスをご提供でき
る体制を整えつつ、順次拡大してい
く考えです。

人間の胃袋は誰もがひとつ同じも
のを持っていますが、お客さまが食に
関して求めるサービスやメニューは各
人各様で異なります。テイクアウト、
イトイン、デリバリーの三つのサービ
スを柱に多角化を図り、多様化する
『胃袋のニーズ』にお応えしてまいりま
す。食の業界は景況感や規制緩和など
で勢力図が一変します。変化の激
しい時代にあつて、お客様の満足度を
常に最大化することが、企業継続化
に最も大切なことと考えています」。

information

株式会社アイチフーズ
〒011-816-6211
http://www.bentoss.co.jp/

