



肉のマルナカ 浦安店

食肉・惣菜全般



国産にこだわり、「食べて美味しい肉」を販売。牛肉は厳選した黒毛和牛の「メス牛」を。豚肉は千葉県房総の大地で育てた良質の物。鶏肉は岩手県二戸で飼育された味のある鶏肉です。

東西線浦安駅のすぐ近くにある「浦安魚市場」内2番どおりにあり、海が近いため海産物が大半を占める場内に2店ある食肉店のうちの古参。

創業者の青山芳昭氏が昭和50年、市川市に行徳本店を開店。浦安魚市場が46年に高度化事業により「総合食品センター」として現在の場所に移転するにあたり声がかかり、場内唯一の食肉店として53年に浦安店を開店。昨年7月に息子の青山博宣氏が2代目社長に就任した。

市場なので、営業時間が早朝の4時から12時までと早いが、飲食店などが仕入れに利用するほか、地域住民の利用も

多い。一般客が買い物できる市場は、観光市場以外では、めずらしい。

市場らしく見て割安感を感じられる価格の付け方に気をつけており、グラム単価と一緒に1キロや鶏肉2kg(1パック)の価格も併記。まとめがいのお得感をアピールしています。週末には、店の肉を使った惣菜を製造し、ヤキトリや、昔ながらの赤いハムカツ、コロッケ、メンチカツ、トンカツなど約30品を販売。和牛切り落としも特売品として出しており好評です。豚の糸まき焼豚用は、開店以来100円/100gで販売しています。

浦安魚市場のホームページに、店舗情報や自慢の品などを掲載。市場全体でも土日に特価市を実施、チラシの配布、駅へのポスター張り、ラジオ放送するなど集客を図っている。



肉のマルナカ 浦安店

代表 青山 博宣
千葉県浦安市北栄1-10-20 浦安魚市場

TEL 047(351)6623
FAX 047(351)6623



●立地
東西線浦安駅北口から徒歩3分。
県道市川・浦安バイパス線に面した市場は大型駐車場も備えており、車、人通りも多い。

●店舗の沿革・歴史
創業者の青山芳昭氏が昭和50年、市川市に行徳本店を開店。浦安魚市場場内唯一の食肉店として53年に浦安店を開店。昨年7月に息子の青山博宣氏が2代目社長に就任した。



職業別には飲食店30%、専業主婦30%、勤め人30%。50歳以上の年齢者が多いため、近年は子供連れの若い主婦の利用も目立つようになった。店頭売りと配達・納めが半々で、店頭は対面・計量販売。一般的のお客も購入しやすいよう100g単位から対応しており、1日平均50人が来店する。

●品揃え
生鮮の牛肉は黒毛和牛のみ、3等級から5等級を中心に15アイテム。A3の肩肉と5等級のナカニクを中心とした国産和牛切り落とし380円/gは売上数第3位。1位は豚コマ切れ100円、2位は焼豚に適した国産豚糸まき100円で、豚肉の販売品は15アイテム。鶏肉は銘柄鶏(日向どり)と東北のブロイラーを各1種、計10アイテムの品揃え。自家製惣菜等を週末限定で30アイテムの品揃え。