



大正13年創業以来、地元に愛されて87年
お客様のため、安心・安全でおいしい食肉を提供

有限会社 岩島屋

食肉・惣菜全般



創業大正13年、「お客様のために、安心しておいしく召し上がって頂けるお肉だけを提供すること」をモットーに経営を受け継ぎ、肉の岩島屋として信頼を得ている。岐阜県が誇る飛騨牛を中心に、恵那山麓で育てられた恵那山麓寒天豚や恵那どりを販売しています。

お中元やお歳暮の時期になると、「以前贈った方からのリクエストがあるから」と必ず岩島屋の和牛を発送する方もいらっしゃるため、商品の包装は、肉の酸化を防ぐガスを注入した特殊な包装。既定の商品の他にも、オーダーに応じたものを発送しています。

牛肉の販売量が減少するなかで、売上をカバーしている商品がロースカツやヒレカツなどの惣菜。これらフライ物は、お客様の来店時間に合わせて調理することが人気のひとつ。

また、専門店ならではの商品として飛騨牛ミスジ肉、信州牛イチボ肉、寒天豚の豚トロじやぶしゃぶ肉なども販売。

十分に気をつけていても品切れということになってしまふこともあります。お客様に求められたとき、求められたものを提供できるように心がけています。

最近は、消費者の好みも多様化し、従来のロースやカルビといった定番商品だけでなく、ハツやみの、もつなどのバラエティミートの注文も増えてきました。

今後は、自家製ハム・ソーセージの製造・販売を目指して、全肉連の研修会に参加。自分で製造した商品をお客様に認めてもらうため製造技術の習得を目指します。これからも皆様に喜ばれる美味しいものを提供ていき、お客様の声には敏感にいつでも対応できる店づくりを考えています。



目玉商品

恵那山麓寒天豚の最大の特徴は、脂身の美味しさにあり、脂質に優れ、柔かく、コクと甘みのある豚肉です。

お手軽なハンバーグで恵那山麓寒天豚の味をご堪能下さい。



有限会社 岩島屋

代表 引字 善久
岐阜県恵那市大井町227-6

TEL 0573(25)2628
FAX 0573(25)7533



●立地

JR中央本線恵那駅から徒歩5分。
末広通商店街に立地する。

●店舗の沿革・歴史

創業年は大正13年。
創業者は引字とめ氏。
現在は4代目の引字善久社長を中心に店舗運営を行う。

●主な客層と販路

	0	50	100
男女比	女性客	男性客	
販路	店頭売り	配達・納め	

客層は地元が中心で、女性客が約90%、男性客10%ほど。とくに注文を受けてから揚げるフライ物は主婦層から高い支持を受ける。売上比率は店頭売り70%、配達・納めが30%を占める。販売形態は対面・計量販売。牛肉が40%、豚20%、鶏10%、惣菜・加工品30%。売上数の上位3品は1位が飛騨牛など牛肉、2位豚肉、3位惣菜。近年、遠方から恵那山麓寒天豚を買い求めるお客様が増えている。

●品揃え

生鮮牛肉のメインとなる「飛騨牛」は格付4、5等級のみを販売。その他「信州牛」のロース、モモなど約10アイテム。豚肉は「恵那山麓寒天豚」のロース、肩ロース、バラなど約10アイテム。鶏肉は「恵那どり」を中心に販売している。自家製の加工品・惣菜等は25アイテムで、なかでも人気商品のハンバーグは牛肉100%、寒天豚100%など種類も豊富。またオーダーカットにも対応する。



●店内間取り

