

岐阜市に海鮮丼店出店

バローHD傘下「ダイエンフーズ」

店舗5年で倍増目指す

バローホールディングス(HD)傘下で水産加工業のダイエンフーズ(三重県四日市市)は、直営の海鮮丼専門店の店舗網を拡大する。マグロをふんだんに使い、原価率が5割近いコストパフォーマンスが売りで、今年19日には岐阜市領下に海鮮丼店「まぐろレストラン領下」を出店。海鮮丼専門店としては5店舗目で、県内では多治見、中津川市の「まぐろ食堂」に続き3店舗目。今後は5年で計10店舗まで増やす。領下店は食品スーパーのバロー領下店の隣接地に立地しており、バローHDとしても食品スーパーなど隣接するグループ店舗への波及効果を狙う。

(松浦健司)

まぐろレストラン領下店＝岐阜市領下



価格千円の「2食丼」

ダイエンフーズは静岡市の清水港で水揚げした冷凍マグロの加工、販売をメインに手がける。マグロやマグロのたたきなどをバロー

などのスーパーに卸しており、バローでは「まぐろレストラン」ブランドとして店内製造の手巻き寿司を販売している。冷凍マグロを取り扱うノウハウを生かして、海鮮丼専門店を運営している。

領下店のメニューは「海鮮丼」(1280円)、キハタマグロとマグロのたたきの「2色丼」(千円)、3種類のマグロとマグロのたたきの「食べ比べ丼」(1580円)など。

食材は本社の工場で加工し、店舗では「盛り付けるだけ」のオペレーションにした。魚をさばく作業や店員数を減らすことにより、食材が占める原価率は40、50%と、一般に30%とされる飲食店の中で高い水準となっている。昨年4月に開店した愛知県稲沢市の店舗では行列ができるほどの繁盛ぶりだといふ。

本店を除く4店舗はバローの隣接地か店内で営業。バローの物流網を活用でき

ることに加え、ピーク時間帯が飲食店はお昼時、スーパーは午前と夕方と異なっているため、駐車場の融通が利きやすいというメリットがある。

堀部年樹社長は出店先について「冷凍マグロは海に近い場所より内陸の方が消費が多く、基本的に内陸で出店していくことになる」と語った。