

株式会社大阪屋ショップ 氷見店

おいしさと安さで大人気!
 充実した惣菜メニューが魅力の繁盛店づくりを
 電化厨房がバックアップ。



そのヒミツは…?



●株式会社 大阪屋ショップ 常務取締役 管理部長
 中島 隆男氏

“惣菜の強さがスーパーの魅力”というポリシーのもと、大阪屋ショップでは煮物、焼き物、弁当類などの調理メニューに力を入れています。なかでも大ヒット商品となっているのが「昔のコロッケ」です。味もさることながら、5個100円という安さもあって、毎日飛ぶような売れ行きです。大量のコロッケを調理しているのが、電気フライヤー。スイッチ1つで油の温度が設定でき、衣はサクッと、中はホクホクのおいしさに仕上がりに、一定の品質を確保しながら大量調理を可能にしています。氷見店で確かな手応えを実感できたため、今後の出店計画は電化を基本に考えていきたいですね。

おすすめメニュー



●昔のコロッケ
 5個100円(1個23円)

外の衣はサクッと、中はホクホクのおいしさ。一口食べるとじゃが芋の風味と甘さが口いっぱい広がる、安くて旨い大満足の一品。

お店のご紹介



大阪屋ショップは、品揃えの豊富さと価格の安さで人気の地域に根差したスーパーチェーンです。環境意識の高さでも広く知られ「人と地球、とっても好きです」をスローガンに、フロンガスの削減や省エネ効果の高い冷凍ショーケース、LED照明の採用を推進。環境に配慮するとともに、光熱費を圧縮して価格の安さに反映する姿勢が、地域の熱い支持を集めています。平成21年には氷見市に初出店し、安全性の高さと環境への優しさの観点から電化厨房を採用。惣菜メニューのおいしさが評判となり、なくてはならない店舗として、氷見市にしっかりと根付いています。

- 所在地/富山県氷見市柳田1166
- 営業時間/平日 10:00~21:00
土・日・祝 9:30~21:00
- 定休日/なし
- TEL/0766-91-8700
- FAX/0766-91-8711
- ホームページ/
<http://shopping.oosakaya-shop.co.jp>



厨房機器設備

- IH調理器(ニチワ電機)
- 電気フライヤー(ニチワ電機)
- 電気グリドル(ニチワ電機)
- ドーナツフライヤー(ツジ・キカイ)
- スチームコンベクションオープン(ニチワ電機) 他

お問い合わせは



一般社団法人
日本エレクトロヒートセンター
 JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号 日本橋大富ビル6F
 Tel.03-5642-1733 Fax.03-5642-1734