

Ⅱ 販売力

「うまいものならなんでもマルイ」
そして「ほしいときにいつでもマルイ」

■お客様のニーズに合わせた提案力がマルイの強み

毎日来たくなるお店づくり

「うまいものならなんでもマルイ」の精神で厳選したこだわりの味をお届け。地域の食卓を彩り、お買物満足度向上。「また来たい」と思っただけのような地元密着型のお店づくりを目指しています。



マルイ黒田店

「鮮度のマルイ」を目指して

- 定期的に店内商品の鮮度チェック
- HACCPに基づく衛生管理を徹底
- 安心安全な食品提供の為、店舗製造商品の中心温度を管理
- 毎日15時に店内で一斉クレンジング実施



HACCP
五つ星認定取得

品目の分類	品目	基準値	1回目	2回目	3回目	結果	判定
揚げ物	コロッケ	75.0℃以上	75.0	-	-	09:08:57	OK
揚げ物	トンカツ	75.0℃以上	75.4	-	-	08:57:09	OK
揚げ物	メンチカツ	75.0℃以上	75.6	-	-	08:20:23	OK
揚げ物	唐揚げ	75.0℃以上	75.2	-	-	09:57:16	OK

品目の分類	品目	基準値	1回目	2回目	3回目	結果	判定
揚げ物	チキンカツ	75.0℃以上	90.4	-	-	-	OK

中心温度管理



「惣菜のマルイ」を目指して

- 地元の美味しいものを使った商品開発
- 店舗担当者からも広くアイデアを公募して商品開発
- マルイの名物商品を拡大し新たな来店きっかけに
- 惣菜管理士、デリカアドバイザー資格取得推奨
2025年現在 デリカアドバイザー18名取得
- 日本惣菜協会による全店長研修実施



■ネットスーパー マルイ宮長店(鳥取)ついにOPEN!

午前10時までのご注文で当日17時までに配達される「マルイネットスーパー」。イーストランド店に続き、2店舗目の宮長店が2025年1月にOPENしました。忙しいときや重たいものが欲しいときもご自宅にお届けで便利!



▲ご来店はこちら



今後も順次出店予定!

■オンライン受注販売を立ち上げ

年中行事やイベントのオンライン受注を立ち上げます。時間と場所を選ばず注文できるオンライン受注導入により、お客様の利便性向上と、購入機会を増加。今後は地域に特化した商品をオンラインで販売し、全国各地の方に地域の美味しいものを知っていただき、地域食文化の活性化を目指します。



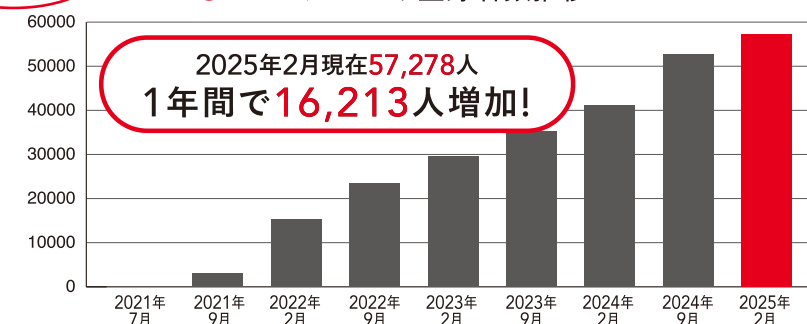
■『LINEミニアプリ』メーカー様とのタイアップ企画が大好評!

販売力アップ&お客様満足度アップに貢献!



一部ご紹介

●LINEミニアプリ登録者数推移



ココー押し

マルイCMに出てくる「ハナシカ」って何?

「ハナシカ」というマルイのキャラクターをご存知でしょうか?松田社長の発案で誕生したダジャレ好きのキャラクター。麝(ハナシ)+鹿(シカ)で「ハナシカ」。赤く大きな鼻が特徴です。奥さんのかしましい(やかましい)シカこと、「カシマシカ」といっしょに、マルイの魅力を独特の口調でアピール!今後もいろいろなシーンでの展開が期待できそうです。

