

元銀行員が八百屋へ転身！

「地産地消」にこだわり 神奈川の採れたて野菜を提供

おののな
大野菜

スタンスは変わらず、顧客からの信頼は非常に厚い。企業向け配達では、「保育園」給食での人気が高い。新鮮かつ安心、安全な地元の野菜は、何よりも子供の健康を気遣う親と保育園側から大変喜ばれているという。

また、「肉だったら焼肉屋、魚だったら寿司屋といった感じで、売るだけではなく野菜を食べる専門店をつくりたかった」と社長が語る通り、2017年に始めた「大野菜ごはん」は間もなく3年目を迎え、会社帰りのサラリーマンや年配のご夫婦を中心に賑わっている。

元銀行員の大野社長が農家のお客様を担当していた際、「新鮮でおいしい野菜を提供できる場所、流通経路が少なすぎる」と感じたことが転職の契機という。一から経営を始めるのは苦労も多かったが、銀行員時代に培った親身な営業力を活かし、地元の農家・企業・住民から徐々に認知されて信頼を集め、今では地域に欠かせないお店となっている。「ご要望に最大限応える自信の野菜をご提供できると思います」と社長は力強く話してくれる。

採れたて野菜を味わいたい方、企業はぜひ一度お問い合わせを！



店頭に並ぶ新鮮な採れたて野菜は、大野社長が毎朝仕入れに出向く

大野菜（横浜市港北区大倉山、大野誠次社長、050・1370・3658）は、東急東横線大倉山駅に近い町の八百屋である。大倉山駅に小売店を3店舗、飲食店1店舗を構え、「地産地消」にこだわった同店は、神奈川県横浜市三浦市で生産される採れたての有機野菜を農家から直接仕入れて販売している。

毎朝、社長自ら農家へ出向き、自分の眼で見て確かなものだけ仕入れ、配達まで行う。社長自身が仕入れ先の農家や配達先のお客様と直接コミュニケーションを取ることを重視しているからだ。開店当初から「対面販売」にこだわる

