

店品 技人

ファイル 36 取材日 H22.2.3



(有)秋田かまくらミート

横手市安田字塚端103
TEL:33-0291 FAX:33-3236
【創業】平成8年10月 【従業員数】24名
【営業時間】8:00~17:00 【定休日】日曜日
【取扱品】食肉・加工品



一月十五日に開催された当所新年会員交流会で「馳走になった「横手牛」の味が忘れられないスタッフ。新しい横手の名物となるであろうそのお肉のルーツを探るべく、ブランドの立ち上げに意欲的な(有)秋田かまくらミートさんにお話を聞きました。

取材に伺ったその日、久しぶりの大雪に落ち込みがちだったスタッフの気持ちも従業員さんの「いらっしやいませ〜」の明るい声で、すぐに吹き飛ばされてしまいました。

社長さん、今日はお忙しいところすみませんがよろしくお願ひします。

「こちらこそよろしくお願ひします。」
早速ですが、「横手牛」という新しいお肉のブランド立ち上げに力を注がれているそうですね。一月に開催された当所の新年会員交流会にも、メニューのひとつとして出させていただき大変好評でしたけれど、社長さんがこのお肉を新しいブランドとして立ち上げようとした経緯を教えてくださいませんか。

現在地域ブランドとして、「秋田由利牛」や豚肉では「八幡平ポーク」等が伸びてきているんですね。

そんな中で、我が横手市の農産物の商品に目を向けた時、畜産部門の目玉となる商品がまだなかったもので、「それでは」ということで、立ち上げに踏み切ったんです。

生産はもともと横手の畜産業者の方ですか。
そうですね。すでに「平鹿牛」のブランドを取得し山内で畜産業を営んでいる方と、JAの方に「横手牛」のブランド化の話をお願いももらったところ、「やりましょう」と言っていたとき、「JAふるさと和牛部会」に加入している業者の方々全員に呼びかけてもらったところ、皆さんから「いいですよ」という積極的な返事をいただきました。皆さんからの協力があってこそなんです。

もともと横手で生産されている牛肉を「横手牛」としてブランド化し、販売するということですね。

そうですね。以前から横手で生産されている牛肉の質が良いのを知っていましたが、ブランド化するには至っていませんでした。私達も以前から耳にはしていましたが、先日新年会員交流会の時に初めて口にしてとても美味しかったです。お店ではまだ売られていないんですよ。

はい。アンテナショップとして当社で営業している「みなせ」という店で食べて頂くことができます。後はギフトとして注文を受け全国発送を行っています。

昨年、市の行事で初めて「横手牛」として一般の方に食べてもらったばかりなので、これから様々なイベントで横手

地域の方々に食べてもらいたいと思っています。次回のイベントは四月に開催する予定です。

まずは地域の皆さんに味わってもらい「横手牛」はおいしいと思ってもらわないことにはPRできませんからね。

そうですね。私たちも是非これからPRに協力させて頂きたいと思っています。

よろしくお願ひします。口コミで広まるのが一番大事ですからね。

まずは「横手牛」の名前を知ってもらうことが大事だと思っていますので。

それだけ味には自信があるということですね。

そうですね。だから食べてもらいたいです。

今はまだ(有)秋田かまくらミートが主体となってイベントで動いていますが、いずれは横手のブランドとして、名前を聞いただけで味がわかるような、横手地域全体でPRしていけるような商品になってくれればと思っています。そうですね。後継者も育ってくれて、街にもっと活気が出てくると思うんです。

横手は小さいまちですが、昨年九月に行われたローグラブルの際には、あんなにたくさんの方が来てくれましたし、きっと「横手牛」もPR次第で有名になれるはずですよ。今がチャンスですね。

そうですね。「横手牛」を扱いたいとお店からも問合せを頂戴しており、早く市場に出したいと思っていますが、もう少し待っててくださいとお願ひしています。

その日が待ち遠しいですね。せっかく良い肉がこの横手にあるのだから、ずっと残したいんです。だからじっくり時間をかけて広めていかなければと思っています。

その通りですね。ところで、社長さんのところでは「横手牛」以外の他のお肉も販売されていますか。

はい。牛肉では最初に話した「秋田由利牛」のほか「みなせ牛」「羽後牛」「三梨牛」など、

豚肉では「八幡平ポーク」のほか「笑子豚」などを販売しています。この「笑子豚」は文字通り、工場などから出た食品ロスを原料とし、乳酸発酵による加工処理でできた飼料を与えて育てた豚なので、一般の豚肉よりも低カロリーで美味しいですよ。

名前も聞いただけで美味しそうですね。エコの飼料を食べて育った豚だから「エコ豚」ですね。

そうですね。こちらの肉も横手の代表の肉となりつつあるんですよ。

「横手牛」だけでなく、これから新しい横手の特産物になるかもしれない地場産の肉の将来が大変楽しみです。これからどのようにしていきたいとお考えですか。

より良い商品を作るには自社だけで運営していくのではなく、JA・生産者の皆さんの協力がないと成り立たないと思っています。そのため、今は生産者が誇りを持ってやれ



ポスターも準備しPR作戦展開中!



(有)秋田かまくらミートさんで、すでに販売されている「秋田由利牛カレー」は「2010年度版 ブームの真相」(ミスター・パートナー出版部著)にも掲載され好評