

紹介●SPFのお店⑩

とんかつと和食の店 長八

横浜市中区長者町八丁目125
TEL.045-251-8888

神奈川県横浜市の長者町はJR桜木町、京浜急行日ノ出町、市営地下鉄伊勢佐木長者町などの駅からアクセスできる便利な場所。古くからある商店街の一角にあるのが「とんかつと和食の店長八」です。店名は「長者町八丁目」からきています。

店の創業は40年以上前。35年ほど前、社長の吉田哲さんのお父さんが、当時水産物卸売会社の社長として出入りしていた際、オーナーに気に入られてお店を譲られ経営することに。その後、別の経営者を経て、吉田さんが店を引き受けたのが15年前。それまでは好きなバイク販売のお店で働いていましたが「子どもの頃よく連れて来てもらった店なので愛着がありましたから」と吉田社長。

お父さんの頃からずっと続いているのが24時間、年中無休の営業。現在は14人スタッフの交代制で、二階の座敷と合わせ91席の店を切り盛りしています。長時間労働でさぞや大変なのではと思いきや「開・閉店作業がないし、電気代などのコスト面でも意外に効率的なところもありますよ。夜中でも開いているのが当たり前になっているので、特に宣伝をしなくても常連のお客さんが来てくれます」。不況がいわれる中、売上げは横ばいキープだそうです。

SPFポークとの出会いは2年半ほど前。いい豚肉がないかと探していたところへ、宮崎県の認定農場・レクスト産の豚肉を専門に扱っているジャパン



吉田哲社長（右）と吉田友和店長。
血縁関係ではないそうです。

ミートを通して仕入れるようになりました。こだわったのは「同じ農場のものであること」。

厨房を預かる店長の吉田友和さんとともにジャパンミートまで研修に赴いたり、協会のセミナーにも忙しい合間をぬって参加下さる熱心さです。

高校生の頃からとんかつ屋で修行後、吉田社長と同時期に長八に入り、その後ホテルの洋食部門での修行などを経て再び戻ってきた吉田店長は「やわらかさ、おいしさが全然違います」と太鼓判。

認定農場産豚肉を100%使った厚木ハムのソーセージも店のメニューに加えました。「SPFの内臓もぜひ使ってみたいですね。レクストさんにもお会いしたい。とことんSPFです」と社長。店内に掲げている展章にも、そのこだわりがうかがえました。

