

東京の地下鉄日比谷線広尾駅周辺、麻布界隈といえば、各国の大使館が集まることで知られ、国際色豊かなおしゃれな街。そんなセレブ感あふれる場所に古くからあるのが高級スーパー「ナショナル麻布」です。麻布の地に店を構えて50年だそうです。

店内は客の6、7割が外国人とあって輸入食材の品揃えが豊富ですが、精肉売場の豚肉は国産が8割以上を占め、しかもSPF豚のみ。ふなばやし農産、ユキザワ玉川農場、シムコ岩出山事業所、同浪江事業所など東北地区の認定農場産が「みちのく燦然豚」として並んでいます。SPF豚を扱い出して約1年、豚肉の仕入れ先の変更を検討していたところへ伊藤忠飼料(株)東日本食肉課の熱心な営業が実りました。

荒木慎吾・精肉部長（ナショナル物産(株)スーパー事業部、麻布店店長補佐）に評判を聞いたところ「舌の肥えた、肉にはうるさい外国のお客さんが、日本にもこんなにおいしい豚肉があったのか、といます。特にバラ肉、普通外国人には人気がないのですが、この肉にしてからはよく出ます。自信を持って売っています」。大使館付きのシェフなど専門家の



ナショナル麻布精肉部長の荒木慎吾さん。さすがナショナル、プライスカードやポップも英文表示付き

評判も上々で、世界同時不況の影響もあり店全体の売上が伸び悩む中、国産豚肉は好調だそうです。

「まずは手にとって味を知ってもらうため利幅は小さくとも価格を抑えて販売していますが、これだけおいしい豚肉なのだからそれなりの値段はするのが当然。安ければいいというものではない。生産者の方も自信を持って、これからも安心・安全な豚肉をつくって下さい」とうれしいエールをいただきました。