

(株)総食は千葉県市原市にある食肉・加工品卸販売会社です。昭和53年10月、根元利昭社長が設立されました。12軒の直営小売店、ハム工場やとんかつ屋の経営など幅広い事業を展開された時期もありましたが、現在は松阪牛、神戸牛などのブランド肉や加工品を中心に、高級ホテルや百貨店などへのデリバリ専門に特化。北は福島県から南は高知県まで、幅広い取引先を持ちます。社員は11名、加工品は自社工場ですべて手作りし全国へ発送しています。

豚肉は精肉中心ですが、国産はSPF豚のみ。伊藤忠飼料ピラミッドのSPF豚専門カット工場から東北地域の認定農場産豚肉をパーツ仕入しています。

根元社長のSPF豚との出会いは古く、30年近く前、特徴ある豚肉を販売したいと思っていたところに松戸食肉市場で担当者に紹介されたのがきっかけだったそうです。その頃から「脂のおいしさが違う、日本一の豚肉だと思っています」。

また、息子である昭博専務は小学生の頃から家業を手伝うなど肉に親しんで来られたそうですが、「子どもの頃からSPFポークを食べてましたから、よそで豚肉を食べるとその違いにびっくりした」そうです。「だからこそ自信を持ってお客さんに勧められ



根元利昭社長(左)と昭博専務(右)  
(上)  
加工工場ではホテル向け高級ハンバーグを手作り中(右)

るんです。一度食べてみたらわかりますから、と」。



そんなお二人に、SPF豚に望むものはと尋ねると、口を揃えて「誰でも一度聞いたらわかる日本名がほしいですね」(利昭社長)。「新規開拓の際など、一から説明しないといけない。SPF豚では国産のイメージがなかなか伝わらない。安全でおいしいSPF豚全体を一言で表す名前、キャッチコピーがあればとてもいいですね」(昭博専務)と、長年の課題でもあるSPFポークの呼称・愛称を決める必要性を改めて感じました。