

千葉県松戸市の住宅街に位置するスーパークランデール新松戸店。地元野菜の直売所を持つことで知られ、小売店業界全体の売上が伸び悩む中、前年比横ばいと健闘している、地元密着型スーパーです。

精肉売場の豚肉は国産が9割を占め、そのほとんどがSPF豚。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の認定農場産が「みちのく高原国産SPF豚」として売られています。伊藤忠飼料(株)東日本食肉課を通して週4回、きめ細やかな仕入れで消費者のニーズに応えています。トレイパックには認定マークを刷り込んだプライベートシールがしっかり貼られています。

SPF豚を扱うようになって3、4年、精肉部チーフの村上宏さんにお客さんの評判を聞いてみると「とてもいいですよ。定着しています。豚肉の臭みがなく、脂に甘みがあるといわれます」とSPFポークの特長が浸透しています。月に一度行なわれる催事「ビッグミート祭」の特売でも、牛肉を抑えて売上の55%が豚肉だそうです。

今後の要望について聞くと村上チーフは「産地が



精肉担当の皆さん。左が村上チーフ（写真上）

わかるというのは消費者にとって重要な要素です。みちのくもイメージはいいんですが、地域が大きすぎる。できれば今日のSPFはどこの県産かというのがわかれば、顔の見える豚肉として認定農場産をアピールでき、販売しやすいですね」。

さらに「SPFの日本語のいい表現がほしい」と、ここでも懸案の課題が出てきました。