

紹介●SPFのお店⑰

八幡平ポークの直売店

青森県八戸市田向毘沙門19 TEL.0178-32-0871 FAX.0178-32-0872
<http://www.h-pork.com/>

久々にSPFポーク販売店のご紹介です。今回は岩手県の認定農場(農)八幡平ファームと、昨年12月に認定取得したばかりの(農)八幡平洋野牧場生産の豚肉を直売する青森県八戸市の「八幡平ポークの直売店」。岩手県の農場のお店がなぜ八戸市に？実は八戸市は農場のある洋野町から車で30分、農場の飼料供給基地である飼料工場の所在地でもあります。お世話になっている八戸市の人にSPF豚農場の取り組み、SPFポークのおいしさを知ってもらいたいとの思いで2011年11月に開店しました。「魚介類豊富な八戸で豚肉を食べてもらえるか心配だったんですが、予想以上の売り上げで驚いています」と話すのは農場の母体である秋田県の(農)八幡平養豚組合販売部の阿部正樹部長。岩手の2農場産の豚肉は「八幡平ポークあい」のブランドで販売しています。「あい」は岩手のI(あい)、愛のあい、そしてゴルフ好きの組合長がファンである東北高校出身の宮里藍選手の「あい」からとったとか。売り上げも順調に伸びているそうです。

お店の強みはやはり生産現場との直結。農場での会議の際に試食を行ない、生産部門と販売部門が一体となって常に肉質、味をチェックします。

販売方法にもこだわりが。カットを工夫し味付けたもも肉ステーキは、ほどよい脂でまるでロー



阿部部長(右から3人目)とスタッフの皆さん(上)



店舗の入口では特注の豚の石像がお出迎え

スのよう。

また、家族構成や用途などを考慮しどの部位も同じ値段にした「ワンコインパック(500円)」も用意。「部位のばらつきがなくなりました」と阿部部長。モツなどの内臓類もブランド販売、できたてそうざいも大好評で、雪の舞う平日午後という取材時でも途切れるなく来客が。直売の強みを活かし、しっかり地元根付いているようでした。