

紹介●SPFのお店②

(株)原田畜産商店

東京都目黒区八雲1-11-17
TEL. 03-3718-6431

原田畜産は東急東横線沿線都立大学前駅から閑静な住宅街へと続く商店街にあります。開店は昭和41年。当時めずらしい瀟洒な3階建ての店舗兼住宅は、近所でも目立ったそうです。創業者は社長の原田裕示さんのお父さん。2人のお兄さんは牛肉専門の卸売業を継ぎ、原田社長がサラリーマンを経て神戸の食肉店で修行後、食肉店を任されました。現在は駅のフードセンター内にある支店と合わせ、ご家族と従業員総勢12名で切り盛りされています。

豚肉は、数藤春夫・東京食肉市場銘柄豚協会会長の会社から仕入れる(有)ケイアイファウム（協会認定農場、岩手県）産のみ。27年ほど前、なかなかよい豚肉が手に入らず困っていた時、同農場産「岩中ポーク」に出会ったそうです。「申し分ない。満足しています。評判がよすぎて売れ筋が足りないくらい」。

枝肉仕入れで、レストラン等への卸しも行う同店ですが「舌の肥えたプロたちがおいしいといってくれる。専門店である我々も肉売りのプロ、いいものを売らなければ価値がない。自信を持って売れるのは岩中ポーク1本にこだわっている強みですね」。



右から原田社長、長女の裕美さん、奥さんの裕子さん、長男の裕男さん

「SPF豚には関係者ならみんな安心感を持っている。豚舎がきれいで豚が健康なら豚の臭さは減るはずだと私は思ってますよ」と原田社長。「子どもからお年寄りまで安心しておいしく食べられる豚肉をもっとアピールしてもらえれば肉屋としてもありがたいですね。生産者の方は大変ですが、手を抜かずプロとしていいものをつくることにこだわってほしいですね」とエールをいただきました。

