

ひこま豚ファーマーズショップ

北海道茅部郡森町赤井川139 TEL.01374-7-1456 FAX.01374-7-1457
<http://www.hikomabuta.com>

「ひこま豚」とは認定農場・(有)道南アグロ産豚肉のことで日浅文男社長の「ひ」と地元の霊峰・駒ヶ岳の「こま」からのネーミング。その直売店が昨年9月オープンした「(株)ひこま豚ファーマーズショップ」です。一大観光地・函館に向かう幹線道路沿いにあり、赤い屋根が目立ちます。明るくておしゃれ、清潔感溢れる店内は、精肉や加工品販売のほか、オリジナルSPFポークメニューが食べられるイートインコーナー付きです。

文男さんの長男で同店社長の日浅順一さんは以前SPF豚肉専門店に勤めていた経験を持ち、当時の同僚シェフ、附田明広店長（本誌レシピでもおなじみ）と一緒にこのお店を立ち上げました。事前の宣伝は一切なしでしたが、地の利と口コミが評判を呼び、順調に売り上げを伸ばしています。特に初めて迎えた5月の連休は大変な混雑だったそうです。精肉販売と食事の売り上げはほぼ半々。リピーターが多いとのことで、おじゃましたのは平日の午後でしたが食事客や買物客がひっきりなしでした。

精肉はもちろん、店内の加工場でつくる豚肉の空揚げなどの惣菜や加工品（一部委託）も好評。店内メニューも豊富で、とくに人気なのが「オーダーカットステーキセット」。精肉ショーケースから部位を選び厚さ・量・味付け・焼き加減をお好みでオー



左から附田店長、日浅社長、
スタッフの成田さおりさん



3か月に1度変えるという豊富な店
内メニュー

ダーできるもの（価格は肉代+500円）。SPFポークならではの素材を生かした逸品です。また、ネットや宅配での全国販売に加え、片道15キロ圏内なら専用車で「お鍋セット」や「焼肉セット」の配達もしています。

目指すは「農場で生産する豚肉の全量を直売すること。そのためにももう1軒、5年以内にひこま豚専門レストランを」（日浅社長）。元気をもらえ、また訪れたいくなる、そんな「SPFのお店」でした。