

今号、次号と2回にわたり地元産SPF豚肉販売にこだわる地域密着型スーパーをご紹介します。

フレッシュマルトモは千葉県銚子市にある総合食品スーパーです。もともと薬や酒を扱うお店を営んでいたマルトモ、高校を卒業後、後継者となった5代目の向後幸雄さんが、総合スーパーへの転換を決めました。「田んぼのど真ん中、最初は全員に反対されました(笑)」と幸雄さん。2年間の修業を経て、青果と鮮魚を中心とした店舗を10人のスタッフでスタートさせたのが18年前。素材の確かさで常連客がつき、今や遠方やお隣の茨城県からも買物客が訪れる、繁昌店となりました。大手チェーンスーパーの出店が相次いでも「半年間のがまんでしたね」。取材にうかがった月曜日の午後、駐車場には次々車が入りし、店内はお客さんで一杯。若手を中心にきびきび動くスタッフの姿とともに活気に溢れています。社長も自らエプロン姿で店頭。地元では特に刺身や寿司がいいと評判だそうです。「現状維持が難しい。同じことをやっているだけではダメです」。常連客のニーズに応え、新たに店内で工房を増設、焼き立てパンの販売も手がけるそうです。「人口減少地域でも大丈夫な店にしたいですね」。

豚肉も千葉県産SPFポークにこだわります。メインは認定農場・(有)下山農場(千葉県旭市)産で「黒潮麦豚」と名付けた独自ブランドで販売しています。「きっかけは生産者との出会い。何といても生産者がわかるというのが安心感につながってます」。



右から社長の向後幸雄さん、精肉部主任の高木章雄さん、幸雄さんの父で先代社長の向後友和さん



精肉コーナーにはSPF豚を紹介するパネル、認定証や下山農場が取得したHACCP証明書のコピーも



お客さんは一度ダメなら次からもう買わない。この豚肉はずれが

なく、常に安定している。特に脂がいい。今まで一度もクレームなしで売り上げが落ちたことがない。ずっと伸びています。店としても感謝しています。地域柄、精肉販売の5割が豚肉で、とんかつや豚丼などの手作り惣菜も大人気だそうです。「手作りは手間がかかるし素材も吟味するから安売り競争はしない。デバ地下未満スーパー以上です」。めざすは「地域一番店」。お話をうかがい、元気をいただきました。