

# 健康で安心な肉を食卓へ 直営精肉店イトミート

和農産直営精肉店イトミート



平成28年度6次産業化総合化事業計画認定  
**株式会社和農産（天童市）**

**事業名** 国産飼料100%の牛(和の奏)を中心とした精肉の販売事業

店舗で取り扱っているのは、国産飼料100%牛である当社ブランド「和の奏」、同じく直営牧場で育てた黒毛和牛（天童牛）、天童市内の養豚農家が米を与えて通常より1か月長く飼育した雌豚（天童豚）となっている。また、天童牛と天童豚の合挽き肉については、お客様の要望により配合量を変更できるサービスも行っている。

オープンにあたっては、直前にこれまで経験したことのないほど肉の価格が高騰しており、生産に係る原価も高いことから当社としてはギリギリの価格設定での開店となつた。

オープン時には、来店客を増やす取組みとしてセールを実施したが、セール終了後から客足が減少してしまった。しかし、しばらくすると一度食べたお客様が「美味しかったから」と再び来店していくことが多くなり、徐々にリピーターが増えてきている。このことから、当社の経営理念と店舗コンセプトが間違つていなかつたと改めて感じている。

店舗はまだオープンしたばかりだが、

## 取組みの成果

スタッフは牛を育ててきたプロばかりなので、肉のことなら何でも説明することができる。お客様からは「安心して買える」という声も聞かれるようになってきている。



牛を育てたプロが店内で精肉、販売する。

牛に与えるエサは国産で、原料確保から加工まで自社で管理しており、安心・安全であることが分かるように店内に展示している。

## 今後の事業展開

今回オープンした店舗では、まず地元天童の多くの方々に当社の理念と「和の奏」を認知してほしいとの思いがあつた。しかし、この店舗の設備だけでは取り扱える数量に限りがあるので、これからもより多く精肉を販売していくことを考えている。今後も「和の奏」は、他の精肉店などに卸して販売することは考えておらず、当社の理念や肉そのものを理解した上で美味しい牛肉を提供してくれる飲食店などがあれば、様々な面で協力していきたいと考えている。



天童のブランド牛「和の奏」

## 6次産業化の取組に至った経緯

天童市で肉牛千頭以上を飼育する畜産農家である株式会社和農産は、現在、日本の畜産飼料のほとんどが輸入原材料に依存していることから、エサの安全・安心については消費者からの懸念の声があることを受けて、当社の経営理念である「安全で安心なエサで育てた肉牛を食卓に届けたい」を実現するために、数年前から地元農家などの協力を得て、地元の米を中心とした国産100%のエサで牛を育てる取組みを行ってきた。

エサの配合など何度も試行錯誤を重ねながら、国産飼料100%の肉牛の生産方法を確立し、「和の奏」として商標登録した。他の畜産農家が成し遂げていないことに挑戦し、様々な困難を乗り越えて育てた国産飼料100%牛を一般家庭の食卓に届けるには、身をもつて牛を育てるなどを体験し、その牛の素晴らしさを知っている自分たちが販売するのが一番であると考え、精肉の直接販売事業への取組みをするに至った。

また、オープンにあたっては店長が1年間に亘り、精肉技術と店舗運営のノウハウを取得するために他県の精肉店で研修を積むことで万全を期した。店舗づくりにおいては、東北芸術工科大学の教授からアドバイスを受けるなど、その他にも多くのアドバイスや協力を得ることができた。



地元農家の米と国産100%のエサで育てている。

## 6次産業化の取組内容

### 事業者概要



**株式会社和農産**

代表者 矢野 仁

住所 天童市山口3539

電話 023-657-3077

FAX 023-657-3488

URL <http://www.nagominousan.jp>