

『信州紅豚』などを自社ブランド 地元坂城の食材、食文化に貢献

おじゃまします

さかき新企業人インタビュー①⑨

有限会社小山牛肉店 代表取締役社長

こやま まさひと
小山 政仁さん

「信州紅豚」はじめ3種類のオリジナルブランドを展開する小山牛肉店。中間卸業者として自社ブランドを開発したケースは全国でも少ないという。2代目社長として積極的に事業を展開する小山社長に食肉へのこだわりをお聞きした。

——これまでの歩みをお聞かせください。

創業は昭和46年。創業者は父です。実家が篠ノ井で加工工場を経営していましたが、次男だった父が独立、坂城で小売・卸の仕事を始めました。私は坂城高校を卒業すると群馬県にある(社)全国食肉学校に入学しました。子どもの頃から家業を継ぐつもりでいましたから。卒業後は都内の老舗

昭和41年生れ。坂城高校卒業後、全国食肉学校に学び、長野食肉センターでの修業を経て小山牛肉店に入社。社長に就任した平成16年からは新規事業として自社ブランド商品の開発に努め、『信州紅豚』『信州黒牛』『信州白鶏』など3つのオリジナルブランドを立ち上げた。いずれも優れた品質で希少価値の高い食肉として高く評価されている。東京でこの信州坂城産ブランド肉が味わえるレストランをオープンするのが夢だという。趣味はゴルフと家族でのドライブ。

スーパーマーケットで修業し、長野に戻って長野食肉センターで加工技術等を学びました

——入社当初はどのようなお仕事を？

営業です。小売はスーパーの販売力にかないませんので、卸部門に比重を置くべく新規開拓に励みました。その頃は上田、東御あたりまでが商圏でしたが、手探りで若手社員と一緒に料理店やホテルなどをがむしゃらに回り、小諸、御代田、軽井沢まで販路を広げました。その甲斐あって顧客数は徐々に増え、業績も伸びています

——そして平成16年に社長に就任されましたね。

社長に就いた時に考えたのは、オリジナル商品を持たな

いか、でした。ちょうどその頃、自分が惚れ込んだ豚肉がありました。こんなにおいしいんだから、もっと多くの人に食べてもらいたい、そう思えるお肉でした。それが飯田・岡本養豚さんの「千代幻豚」。思い切って直談判でお訪ねし、今は亡くなられた先代の社長さんですが、必死になつてお願いして、ようやく扱わせていただけることになりました。それがご縁となり、先代社長が最後に開発した豚(純粋デュロック種)を任せていただき、当社オリジナルブランド『信州紅豚(べにとん)』が生まれました。お化粧のベニのようにやさしい赤みがさす肉質です

——ほかに『信州黒牛(くろうし)』『信州白鶏(はっけい)』のブランドをお持ちですね。

同じ時期に牛肉と鶏肉にも出会いました。出荷量の少ない希少価値の高いお肉で、よし、それならこの3種類の商品と一緒にブランド化しよう、と生産者の方に自分の思いを伝えたところ、快く引き受けてくださり、3種類のオリジナルブランドが揃いました

——評判はいかがですか？

味しいと言ってください。ただ生産量が少ないので、今のところ地元の『びんぐし湯さん館』さんを中心に取り扱っていただいています

——『信州紅豚』については坂城町から表彰を受けたそうですね。

地元のブランド品ということで平成23年に『坂城WAZA パワーアップ事業表彰 新技術・発明賞』を頂きました。ですから、当社オリジナルというよりも坂城町のブランドという意識が強いです。町のPRに繋がればうれしいですね

——最後に抱負をお聞かせください。

いずれは東京に3種類のブランド肉を提供する飲食店をオープンさせて、もっと多くの方にこの信州坂城の美味しいお肉を味わっていただきたいですね

