

有限会社市原精肉店（厚真町）

オーダーメイド熟成の羊肉と秘伝のたれ ジンギスカンで厚真の知名度を向上

社長の思い

- ・誠心誠意
- ・先義後利（義を先にして利を後にするものが栄える）
- ・存在理由は社会的役割を果たすこと（地域貢献につながることをする）

企業概要・背景

昭和43年、先代が長沼町から移住、創業した。たれの材料や肉の熟成などに工夫を重ね「あづまジンギスカン」の名前で商品化して販売する。発売当時の厚真町では、たれ付ジンギスカンを食べる習慣が無く販売に大変苦労したが、今では地元のみならず、全国で愛される商品として広がっている。

活用した強み・とらえた機会

[強み]

移住以前に食していたジンギスカンからヒントを得、進取の気性で試行錯誤を重ね商品開発。お客様に育てられた店、地元住民に愛されている。

[機会]

百貨店催事で「厚真町」の字を読めない親子を目撃。町の名前が売れていないことを実感。

欧州のモデルは肉は羊の肉しか食べないとも言われ、羊肉のヘルシーさは注目されている。

先進性・独創性・特徴

「あづまジンギスカン」

肉はオーストラリアにおいて、自社独自の基準でオーダーメイド熟成。たれは、道内産の果物や野菜をふんだんに使い、非加熱処理。生きた酵素の作用で分厚い肉も柔らかくジューシーに仕上がる。

地元住民の他、口コミによる宣伝効果で札幌や苫小牧などの周辺地域からもリピーターが訪れる。

和太鼓奏者の育成、少年サッカーチームの支援など地域貢献活動に積極的。

今後の展望

商品のクレーム・ゼロを目指す。設備器具の省エネ対策、コンパクト化など、経営にエコロジーの観点を取り入れたい。現在は、海外からの輸入肉を使用しているが、内外価格差が解消されることが可能なら、道内の契約農家でオーダー飼育した上質な羊肉を使用してみたい。

事業所データ

代表者	市原 泰雄
業種	製造業（食料品、たれ付ジンギスカン）
創業	昭和43年（昭和51年法人化）
所在地	勇払郡厚真町表町3番地
電話	0145-27-2407
URL	http://azuma-j.net/

