

## 有限会社 伊勢屋精肉店



[創業年] 1986年(昭和61年)

[売場面積] 3.3㎡(1坪)

[事業従事者数] 3.0人

[営業時間] 9:00~17:00

[定休日] 日曜・第3土曜日

### [商品構成]

- |            |       |
|------------|-------|
| ・牛肉        | 15.0% |
| ・豚肉        | 45.0% |
| ・鶏肉        | 20.0% |
| ・食肉加工品     | 5.0%  |
| ・伊勢あかりのぼーく | 15.0% |

[店舗所在地] 三重県伊勢市小俣町宮前 115-2

[URL・SNS] <https://iseya-meat.com/>

### [経営理念]

人と人を繋げる商いを目指し、地域で必要とされる企業を目指す。

## 地域ブランド「伊勢あかりのぼーく」を高校生と共に生み出し、 地域の課題解決に向けて取り組む精肉店

### [お店の概要]

当店は伊勢市小俣町に所在する業務用おさめを主体とする食肉小売店であり、牛・豚・鶏肉・食肉加工品を扱う。中でも特徴的なのは、地域の高校生が育てた「伊勢あかりのぼーく」の販売店となっていること、そしてその地域の主要ブランドを生み出すのに協力し、高校生と共に育て上げたことである。当店は、1986年(昭和61年)、現代表の父が「牛六」として食肉販売業を創業。現代表は食肉の専門的な知識を学校で学び、他社で経験を積み、1997年(平成9年)家業に戻る。

2005年(平成17年)に有限会社伊勢屋精肉店として法人化し、2011年(平成23年)に代表取締役就任した。法人化後の2008年(平成20年)、「地域で必要とされる企業になるためには?」「地域企業として生き残っていくには?」を必死で考えていたときに高校での養豚の状況を知り、地域ブランドとなる豚肉「伊勢あかりのぼーく」を高校生とともに実現させ、高校生による商品開発を支援、様々な企業とのコラボにも取

り組んでいる。また、地域の食品事業者からの食品廃棄物を活用したエコフィード研究を高校生とともに進め、地域のSDGsにも貢献している。

### 【お店の経営ノウハウ】

当店は、「地域で必要とされる企業になるために」を想い続け、地域の問題に取り組んだ。近隣の三重県立明野高等学校で取り組む養豚で育てた豚の存在を知り、生徒たちのモチベーションのためにも、「地域ブランドとして育てたい!」と決意。その想いは高校や教育委員会への何度にもなる説明を乗り越えさせ、代表の「地域のためになりたい」想いが地域ブランド「伊勢あかりのぼーく」を作り上げた。

それは、同校の生徒が自ら育てた豚肉を活用した様々な商品開発への機会提供・支援にも繋がっている。また、サステナブルが重視される中、地域の食品関連企業の食品廃棄物の存在を知り、エコフィードとしての活用に向け、企業と高校の繋がりを構築した。



三重県立明野高等学校生産科学科畜産専攻の生徒さんたち。JGAP 認証農場で育てる「伊勢あかりのぼーく」のブランド化やエコフィード活用を当店が支援する。

結果、三重県立明野高等学校でのエコフィード研究事業に繋げ、全国学校農業クラブのプロジェクト発表大会において初出場で優秀賞（全国2位）の快挙に導いた。高校生との研究・開発は、高校生が「卒業後、自分たちがしてもらったように三重県で貢献していきたい」という声にも繋がっている。以前は「臭いがつくから」と嫌がられていた畜産専攻は、現在では一番希望者数が多い科となったという。

事業の枠にとらわれない地域課題への解決は、前例がないことで進みづらい場合もあるが、その解決が新たな道を切り開き、地域の中の新たな精肉店のあり方を示した。

