

「いのこ家」設立の経緯と食材としての SPF 豚およびお客の反応

ラボ株式会社 杉田 一 憲

最初に、SPF 豚と波岡先生および私との関わりをお話しさせていただきます。

今から 24 年前に私が脱サラいたしまして、バイオの分析機器を取り扱う会社、(株)ラボを設立いたしました。東京大学の教授をされておられた光岡先生から、北海道大学の波岡先生をご紹介いただき、この時からお付き合いをさせていただくようになりました。

お付き合いをはじめてから 5 年くらい経ちまして、SPF 豚の話がもちあがり、好奇心旺盛な私は北海道初の SPF 豚農場をつくろうと考えました。

いざつくとりましたら、全くの素人です。まず農場の責任者の人捜しから始めなければなりませんでした。他方、波岡先生は、いつも「専門が異なるのでリスクが多くなるから止めた方がいい、止めた方がいい。」とおっしゃっていました。私も変人なので、「止めた方がいい」と言っておられるのは、「やった方がいい」と言われているものと勝手に解釈しこの事業を推し進めました。

全農におられた日浅さんに来ていただいたのが SPF 豚農場成功の全てでした。日浅さんの人脈の全農、ホクレン様の協力をいただき、2カ所の農場を持つまでになれました。事業の最終目標は、生産からユーザーまで自力でやると最初から日浅さんと決めておりましたので、「いのこ家」を設立することには何ら抵抗はありませんでした。しかし、今度も全くの素人が外食産業に進出するというので、周囲の人々の大半が反対しておりまし

たが、5 年前、強引に札幌のススキノに一号店を出店いたしました。

当初、店のオペレーションは試行錯誤でしたが、現六本木店取締役料理長、林君が SPF 豚のおいしさを最大限引き出すメニューを開発し、お客様に満足していただける様になりました。この外食事業でも林君との出会いが、徐々にですが、「いのこ家」を繁盛店にさせつつある大きな要因であったと思います。

事業には人、物、金と三要素が必要と言われますが、まさにそのもので、「いのこ家」の場合は、人は日浅さん、林君であり、物はアグロの SPF 豚、金は [株式会社ラボ] とうまくコラボレーションできたのが、徐々にではありますが、繁盛店になりつつある理由と思っております。今後の計画につきましては、「いのこ家」の直営店を全国的に展開し、SPF 豚の食材を中心に、出店した地域の食材をおおいに活用したメニュー作りを考えております。

次に、当店の林料理長より、SPF 豚のメニュー等につきまして記載させていただきます。

SPF 豚を用いたメニュー

SPF 豚を用いたメニューの原点は、まず初めに SPF 豚肉を扱い始め、お肉を食べたときの印象があまりにも衝撃的で、その印象が今の「いのこ家」グランドメニューの基本となっているということです。SPF の特色を生かした料理に心がけ、メ

ニュー作りをしました。なかでも、お肉の脂身が甘いところを生かしたバラの部分の「角煮」、最も柔らかいヒレの部分を生かした「ヒレにぎり」などがお客様に人気があります。他にもいろいろな部位を生かしたメニューがたくさんあります。

逆に、SPF豚肉は癖がないのが欠点で、淡泊すぎる味がメニューを作る上で苦労させられました。肉々しさを出すために、ブラックペパーなどの香辛料を使って、わざと肉らしさを出したメニューもあるくらいです。

店としての SPF 豚肉の評価

店としての SPF 豚肉の評価はいうまでもありません。しゃぶしゃぶでスライスした肉の半端な部分はまかないで食べていますが、毎日食べても飽きがこないのに驚かされます。従業員も SPF 豚肉が大好きです。ですから、お客様にも自信を持っておすすめできます。これからは、SPF 豚肉の人気に負けないように、お客様にもお肉のおいしさを旨く伝えるような接客を心がけていきたいと思えます。

現在の店舗所在地と各店舗の営業状況

現在「いのこ家」として直営で3店舗（札幌・函館・六本木）があるわけですが、同じ食材を使って同じメニューでやっても、3店舗とも違った客層が見受けられます。

札幌は、「お酒がすすむ SPF 豚店」、函館は、「年配でも食べやすい SPF 豚店」、六本木は、「雰囲気と新しい豚肉の食べ方が楽しめる店」というような感じ。全店ともお客様に可愛がられて、「いのこ家」としてここまでやってこられたのも、皆様が SPF 豚肉の大ファンだからです。

今までは、お肉の魅力だけで営業してこられたましたが、これからはサービス面でも一番を目指して頑張りたいと思っております。

お客様の感想、好まれるメニュー

お客様の感想は、皆さん口をそろえてこうおっしゃられます。「やわらかくて、おいしい」、「今までの豚肉とはぜんぜん違う」。そのなかでも、豚のヒレ握りは、「いのこ屋」のメニューの中でも一番人気です。最初は抵抗があるみたいですが、食べてみるとすごく美味しくて、おかわりをする人がほとんどです。次に皆さんがよく食べられるのが、しゃぶしゃぶです。しゃぶしゃぶは、SPF 豚肉を最も美味しく食べられる調理法だと私は思います。SPF 豚肉は脂がととも甘いからです。癖のない脂は、軽く火を通すことによって、豚の脂身が溶けて旨味がでるからです。軽く火を通して、ピンクの状態で召し上がるしゃぶしゃぶは絶品と、お客様は口を揃えておっしゃいます。

その他店舗の内装等に対する考え方

店舗の内装等に対する考え方として、「いのこ家」のコンセプトは、「健康」。ターゲットは女性を意識しておりますので、内装もデザイナーにコンセプトなどを明確に伝えて店舗をつくっています。カウンター席やテーブル席なども、普通のお店より贅沢にスペースをとってあります。なぜかと申しますと、うちの店は「しゃぶしゃぶ」がメインとなっているからです。さらに、夏でも気軽にしゃぶしゃぶを召し上がっていただくため、ガスコンロは使わずに電磁調理器を使って暑さを感じさせない工夫もしております。

お客様に、よい料理とよいサービス、そして、

「いのこ家」設立の経緯と食材としての SPF 豚およびお客の反応

よい空間を心がけ、これからも店舗の展開を考えています。

最後に、私が前々から感じておりましたことですが、若者にも魅力のもてるビジネスとしての SPF 養豚業をぜひ確立していただきたいと思っております。

種々の規制等難しい問題があるのは承知しておりますが、生産者に同年代の若者がいれば必ず情

報は同年代のお客様に伝わります。特に SPF 豚は、高付加価値を付けられるものですので、SPF 豚協会におかれましては若者に対する啓蒙活動をしていただければと思います。そうすることによって、食材としての魅力を我々外食部門が引き出すことができるのではないかと思います。

健康で安全な食材をキャッチフレーズに今後とも店づくりに励みたいと思います。