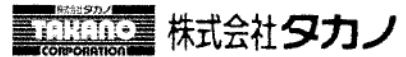


企業紹介

豊かな自然が育んだ 上質の味わい「にいがた和牛」



株式会社タカノ

代表取締役社長 高野 喜八郎
本社 / 〒158-0084 東京都世田谷区東玉川1-31-4
長岡営業所 / 〒940-1143 長岡市片田町樋上1133
TEL(0258)22-2982 FAX(0258)23-2373
URL <http://www.e-meat-takano.co.jp/>

業 種：食肉卸・販売
資 本 金：2,000万円
事業内容：食肉（ビーフ・ポーク・輸入肉）、
加工食品（ハム・ソーセージ等）製造販売

一昨年の中越地震で、旧山古志村（現・長岡市）に取り残された牛がヘリコプターで救出されたニュースは、私たちの記憶に深く刻み込まれている。当時、牛の空輸を決断したのが、(株)タカノの高野取締役だ。食肉卸・販売を営むタカノは、山古志地域の豊かな自然に囲まれた農場で育った山古志牛など「にいがた和牛」等を扱っており、美しい自然に恵まれた旧山古志村復興を願う思いは強い。

旧山古志村から1,000頭以上の牛をヘリで救出

タカノのグループ会社の1つ、タカノファームは、これまで自然豊かな旧山古志村で肉牛や闘牛などを飼育していた。そこに一昨年の中越地震が発生。道路が寸断され、育てた牛の救出は陸上では不可能となった。そうしたなか「牛を見殺しにすることはできない」と高野取締役は空輸による牛の救出を決断。約400フライトを繰り返して、村の闘牛なども含め1,126頭を村内から救出した。

当地は牛を育てるには理想の環境。同ファームの牛たちは、清らかな雪解け水と澄んだ空気、そして、コシヒカリの稲わらを用いた飼料で伸び伸びと育ってきた。「必ず山古志に帰り、この最高の自然環境で再び牛を育てるのが夢」と高野取締役は力強く語った。

新潟の自然に恵まれた大地で育った「にいがた和牛」

一方、食肉卸・販売を営むタカノは、旧山古志村の肉牛を含め、自然環境に恵まれた新潟の大地で育った「にいがた和牛」^(※1)など国産牛肉のほか、国産豚肉、輸入牛肉、ハム・ソーセージ等の加工食品を扱う。長岡営業所以外にも、仙台、川崎に営業所をもち、県内はもちろん、東北から九州まで販路も幅広い。また、同社では、食肉等を小売店へ卸すほか、長岡市内のスーパーや卸売市場の場内で食肉小売店を経営する。さらに、近日中には鮮魚で有名な東京の築地市場の場内にも業界初の食肉店を開く予定。

※1 平成15年に各地の産地ブランド牛を県ブランドとして統一。
県内で育てられた黒毛和牛で一定品質規格等級以上の牛を呼ぶ。

新潟の食材を使ったこだわりのウインナー

寒暖の差が激しい環境で育った「にいがた和牛」は、きめが細かく、とろける脂身のなかに肉の旨みが凝縮されている。タカノでは、「にいがた和牛」を地元吟醸酒粕と越後味噌で漬け込んだ「にいがた和牛の吟醸酒粕・味噌漬」や仕込みに地酒を使った「新潟地酒仕込み和牛ジャーキー」など地元特産品を組み合わせたオリジナル商品も製造販売している。また、コシヒカリで有名な魚沼産地で育った深雪餅豚を使ったウインナー、地元新潟産の最高級もち米こがね餅を使ったウインナーなど個性的な商品も人気が高い。



▲「にいがた和牛の吟醸酒粕・味噌漬」
じっくりあぶり、風味と味を楽しむ。



▲「新潟地酒仕込み和牛ジャーキー」
仕込みに新潟の地酒を使った
ちょっと厚めのやわらかいジャーキー。



▲新潟ならではの食材を使用した
ウインナー