

# 企業紹介

安心・安全・美味なる厳選素材を使い、  
食を通じたくつろぎの空間をお届け



株式会社 肉のたなべ

代表取締役社長 田辺 勲  
〒943-0807 上越市春日山町1-7-8  
TEL 025-524-0002 FAX 025-525-4598  
http://www.nagomibuta.jp

業 種：食肉加工販売・酒類等小売  
資 本 金：3,000万円  
事業内容：食肉卸・加工・販売、食料品・酒類等販売、  
飲食店経営

食肉卸・加工・販売を行う(株)肉のたなべは、今年で創業50周年を迎え、6月には新社屋を竣工。隣接する店舗棟に飲食店や食肉加工工場を新設し、自社で加工した食肉やジェラートなどを提供している。

また、オリジナルブランド「なごみ豚」、地域肉牛ブランド「深雪の郷・くびき牛」や「越後上越・短角牛」などの販売促進にも力を入れる。

## 創業50周年、新社屋を竣工

同社は、食肉小売店として昭和37年に創業。現在は、食肉卸・加工・販売のほか、酒のディスカウントストアや焼き肉レストランなど飲食店の経営、子会社が飼育するオリジナルブランド「なごみ豚」の加工・販売を行っている。平成24年6月には、創業50周年を機に、新社屋（本社兼工場）を竣工。隣接する店舗棟に、「ジェラート工房 ソンニャーレ」、「焼き鳥・軍」、そして「なごみ豚」を使ったウィンナーなどの食肉加工工場「ミート・ファクトリー」を新設した。また、2階では「なごみ豚」などを食材にした焼き肉レストラン「上越食道園」を営む。手頃な価格とボリュームが人気を呼び、昼時には行列ができるほどの人気店となっている。



▲新社屋に隣接する店舗棟には、1階に「ジェラート工房 ソンニャーレ」、「焼き鳥・軍」、「ミート・ファクトリー」、2階に「上越食道園」がある



▲「ミート・ファクトリー」は、ガラス張りなので、ウィンナーなどの製造現場が自由に見学できる

## 「食のリサイクル」から生まれた「なごみ豚」

「なごみ豚」は、近くの小学校や自衛隊宿舎、食品工場から出る食材の残りで作った安全な飼料のみで肥育された、同社のオリジナルブランド。肉質が柔らかく旨味に富み、とろけるような脂身が特徴だ。また、肥育豚の排泄物などは堆肥として田畑に還元される。同社では、この取り組みを10年以上前から行っており、「食のリサイクル」を通じ、安全で美味しい食材の提供に努めている。

## 地元で育てた肉牛を地域ブランドとして確立

また、肉牛についても、地元畜産農家とともに地域ブランド確立や販売促進に向けて尽力している。同地域では、霜降り度合いなど肉質が上位ランクに位置する「深雪の郷・くびき牛」が有名だが、近年は健康志向が強まり、赤身が多く低脂肪な肉牛「越後上越・短角牛」の注目度も高まっている。特に、この短角牛は、新潟県では妙高市の笹ヶ峰でしか肥育されておらず、夏場は草原で牧草を食するので、農家にとっても飼料コスト抑制につながる。出荷時期は春から夏に限定されるが、「だからこそ、旬の地域食材として積極的にPRを行い、食を通じて地域活性化を図っていきたい」と田辺社長は語る。



▲「越後上越・短角牛」は、低脂肪で高タンパク、豊富なミネラルが特徴。春から夏にかけて広大な草原でのびのび育てる「夏山冬里」方式で肥育される