

The First Company

ザ・ファースト・カンパニー

2018

ダイヤモンド経営者倶楽部◆編

創造と
革新を
求め続ける
企業



学習院大学国際社会科学部教授
東京大学名誉教授

伊藤元重

顧客ニーズに
愚直に向き合い
挑戦を
続けることで
新たな市場が
拓けていく！

ダイヤモンド社

豚肉の概念を塗り替えるほど衝撃的な味に惚れ込み
本物のイベリコ豚の美味しさを世界中に広める

日本で初めてイベリコ豚を輸入し、現在スペインナンバーワンブランドのハブーゴ村産レア
ル・ベジヨータを提供するタイシコーポレーション。イベリコ豚の食材に特化した「IBERICO・YA（イベリコ屋）」を展開し、その魅力の発信に努めるとともに、飼料であるドングリの
木の植樹活動も現地で展開。イベリコ豚の食文化の保存に尽力している。

店内に足を踏み入れると、ガラスケースのなかにイベリコ豚の生ハムがキープされ、それぞれ
に客の名前が書かれた名札が付いている。ボトルをキープするように、店に熟成された生ハムを
キープしているのだ。そんなサービスも、この店が始めたことである。

タイシコーポレーションは、日本に初めてイベリコ豚を輸入した会社だ。現在、卸売をはじめ、
イベリコ豚を提供する「IBERICO・YA」を国内3店舗で展開するほか、ネット通販やギ

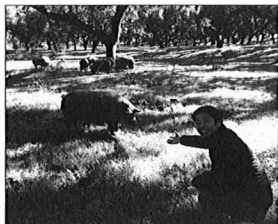
は同社だった。前社長である父親は2011年に亡くなったが、その功績が認められ、スペイン・ハブーゴ村に墓が築かれているという。

ブランドイングを練り直し、ターゲットを絞った店舗づくりで成功

イベリコ豚は、育成が難しく成長も遅いので、スペインでもごく一部でしか飼育されていない。そのなかでも、ストレスのない環境で放牧され、天然のドングリや牧草、香草だけを食べて育ったイベリコ豚が、本物のイベリコ豚である。ベジヨータと呼ばれる。そのベジヨータのなかでも、血統が100パーセントで、餌になるドングリの木の樹齢が200年以上という条件を満たしたもののみが、リアル・ベジヨータと呼ばれ、全体のわずか2パーセントしかない。

同社は、このリアル・ベジヨータを輸入している日本で唯一の業者なのだ。「他の飼料を与えず、ドングリだけを食べて育ったイベリコ豚は、豚独自の臭みがなく、脂身の50パーセントがオレイン酸（不飽和脂肪酸）で、オリーブ油の主要脂肪酸と同じ。欧州では、歩くオリーブ油と呼ばれるています。また抗酸化作用（アンチエイジング）のあるリノレン酸が豊富に含まれているために、美容にも最適なヘルシーな食材なのです」

イベリコ豚の食べ方は、現地では生ハムが主流である。熟成期間2年以上の生ハムが一般的に最高級といわれ、熟成期間4年以上ともなれば特別なオーダーとなる。同社が取引を始めたころ、



(左)美しくディスプレイされた生ハムの原木が並ぶ「IBERICO-YA」店内。(右)2017年2月より、スペインで直営牧場の運営を本格スタート。2018年4月にはスペイン支社を設立

職業はあくまでもイメージだ。店舗の宣伝はあえて控えめにし、稀少さを楽しめる戦略を採用。人と言いたくなる店舗に変身させた。冒頭に紹介した「生ハムのキープ」はまさにその代表例だ。またスペインの造船技術を利用し、鉄製の表紙を持つメニューを一冊10万円で作成したりもした。

一方、通販の商品は贈答用を意識して高級感を醸し出すパッケージを製作、現地の職人にスライスを依頼するなど生ハムの切り方にもこだわった結果、お祝い時に送りたいギフト1位を獲得、今では売上げの3分の1を通販が占めている。

イベリコ豚の食文化を守るためドングリの木の植樹も行う

山本のイベリコ豚への取り組みには、現地での植樹活動もある。イベリコ豚の主食であるドングリの木をスペインで植樹して、産業・環境保護に務めているのだ。

そもそもベジヨータとはスペイン語でドングリという意味。イベリコ豚が食べるドングリの樹木はコルクなのだが、ワイン