

THE MEAT MEAT JOURNAL

月刊 ミート・ジャーナル

2018
July

07

Vol.55 No.656

食肉通信社 <https://www.shokuniku.co.jp>

特集

地鶏・銘柄鶏 最新バイヤーズガイド

さらなる需要拡大へ

注目の カラーグラビア

- ◇今夏の中元ギフト
日本ハム／伊藤ハム／プリマハム／丸大食品／スターゼン／タケダハム／セントラルフーズ
- ◇マルイチ産商
新ブランド牛「信州白樺若牛」発売

好評連載

- ◇混迷する時代の明日のMeat Marketを読む
- ◇高橋 寛の「ぜひ知っておきたい」コレシリ
… 高橋 寛 Hiroshi Takahashi
- ◇当方見聞録
… 青葉 繁 Shigeru Aoba
- ◇ミート・デリ講座
- ◇精肉売り場レポート
新・販売計画
- ◇これからの売れ筋商品を探る
- ◇ランクアップ注目商品
… 牧野 元彦 Motohiko Makino





店内全景

この店のメニュー **イベリコ屋 北新地店**

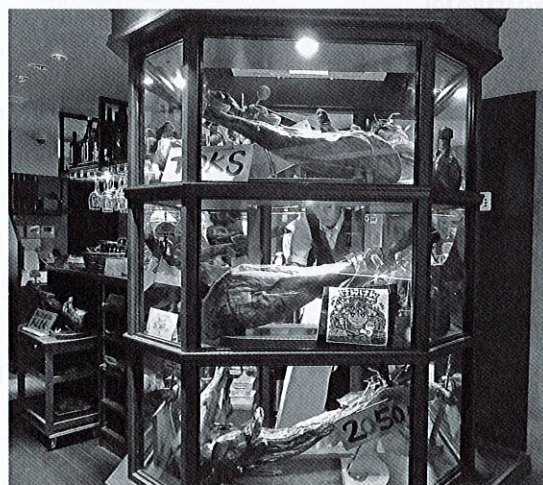
**最高級のイベリコ豚でもてなす
顧客限定の秘密の個室が完成**

日本で初めてイベリコ豚肉を輸入したTAISHI-CO.(株) (大阪市西成区、山本真三社長) は、その素材を生かしたレストラン「イベリコ屋」を大阪・心齋橋、東京・六本木、大阪・北新地で展開しているが、このほど北新地店を増床し、顧客に限定した秘密の個室を4部屋設けた。高級感の上に特別感を加味することで、顧客の囲い込みを図っていく。

貴重なイベリコ豚の中でも、最高級の「ベジョータ」は約10%しか存在しない。そして、ベジョータの中でも、どんぐり用の木の樹齢が200年以上の檜の森でモンタネラ(放牧)されたものを「リアル・ベジョータ」と呼ぶ。イベリコ豚の2%しか存在せず、とても高値で取引されている。イベリコ屋が提供する豚肉素材は、スペインNo.1ブランド

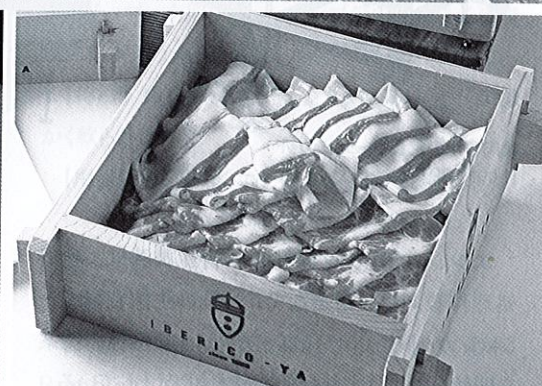
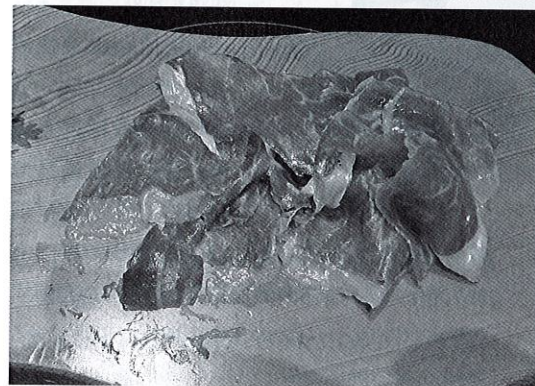
の「ハブーゴ村産リアル・ベジョータ」に限定している。

また、生ハム「ハモンイベリコ・デ・ベジョータ」にもランクがある。一般的には「イベリコ豚血統



「生ハムセラー」での生ハムキープサービスが好評

イベリコ屋 北新地店
大阪市北区堂島1-3-3 北新地西辻ビル1F
営業時間: (月~金曜) 11時30分~14時、17時30分~22時 (土曜) 17時30分~22時 ☎:06(6343)8129 定休日: 日曜・祝日



④⑤イベリコウイナーはドイツの加工品コンテストで金賞を受賞 ④⑥ロースカプリのロースト「セクレト」
④⑦4年熟成の「ハモンイベリコ・デ・ベジョータ」 ④⑧イベリコ豚のせいろ蒸し

75%以上」であり、モンタネラ時期に「体重増加50%以上」、そしてハムの「熟成期間2年以上」と定められている。さらに上のランクでは、「イベリコ豚血統100%」「体重増加60%以上」「熟成期間4年以上」となる。この熟成期間4年以上の生ハムは、特別なオーダー品であり、ミシュランの星付きレストランなどで使われている。イベリコ屋では、生ハムもこの最上級品を特別オーダーで入手している。

開店当初から店内の「生ハムセラー」で「生ハムキープサービス」を行っている。1本25万円で、キープ期限は半年。ショーアップ効果に貢献するとともに、「招待者に見せびらかしたい」という顧客の気持ちをくすぐっている。

メニューでは、ハモンイベリコやローストポークしゃぶしゃぶ、角煮、あぶり寿司などを盛り込ん

だコース料理を利用するケースが多い。単品では、「セクレト(秘密)」と名付けたロースカプリのロースト(1,880円)やスペアリブ(1,680円)、タンシチュー(1,980円)、しゃぶしゃぶ(2,500円)などが並ぶ。イベリコウイナーも目を引いた。かじった後に肉汁がたっぷりと感じられることを重視して製造。ドイツで最も権威があるとされる加工品コンテスト「IFFA2016」で金賞を受賞している。

同店は、顧客ターゲットとして「50代の経営者」に狙いを定めている。「豚肉も生ハムも最高級品とすることで、価格は高いが満足感を与えられる。アップグレードのお客さまに選んでもらえるレストランにしたい」と山本社長は語る。同社は通販事業にも力を入れているが、ターゲットと考えた顧客からギフトセットのまとめ買い注文も数多く舞い込んでおり、手ごたえを感じているという。