

A

【岩手県岩手郡岩手町】 岩手短角和牛 セシーナ

1) 企業情報

株式会社 肉のふがね

所在地：(本社) 岩手県岩手郡岩手町大字沼宮内 7-23

(工場) 岩手県岩手郡岩手町大字川口 5-9-1

創業年：1965 年 (2010 年 4 月法人化)

従業員：20 名

URL：https://nikunofugane.com/

代表者：代表取締役 府金 伸治



①

●創業の歴史

府金伸治氏が代表を務める「株式会社 肉のふがね」は、祖父が養豚業を営んでいたこともあり、父である現会長が 1965 年、岩手町大町商店街にて「府金精肉店」として創業。2010 年 4 月に「株式会社肉のふがね」として法人化した後、2018 年 4 月には生ハムなどの非加熱食肉加工も可能な「岩手川口工場直営店」をオープン。

府金氏は、幼いころから家業の手伝いに勤しみ、大学卒業後は家業をさらに発展させるため、レストランやホテルにて調理の経験を積む。「セシーナ」との出会いは、知人の勧めで行ったスペイン北部のレオン地方への視察だった。「セシーナ」とは牛肉を熟成させて作る生ハム的一种。現地であらためてすぐに「いわて短角和牛」で作りたい!との思いが、強く湧きあがったそうだ。

「岩手の生産者さんたちは、皆さん真面目で仕事丁寧。その価値を発信していくのが我々の仕事」と語る府金氏。牧畜が盛んな岩手県の精肉店として、岩手県産にこだわり畜産物のあらたな魅力や価値を全国・世界に発信している。



②



③

●いわて短角和牛とは

「やませ」という冷たい季節風にさらされる厳しい自然環境で生まれ育った「いわて短角和牛」は、黒毛和牛と比較し、低脂肪で滋味深い赤身の肉質が特長。

岩手県北部で「砂鉄」や「塩」の輸送で活躍した「南部牛」をルーツに持ち、夏は放牧、冬は畜産農家で飼育される「夏山冬里方式」と呼ばれる独特の飼養をしている。

脂肪分が少なく赤身のタンパク質が多い肉質で、「イノシン酸」、「グルタミン酸」などのアミノ酸が多く含まれ、霜降りの脂の旨みではなく、厳しい環境で育てられた赤身の旨みを味わうことができる。近年その品質の評価が高まっている一方で、生産者の後継者問題で生産頭数が伸び悩んでいる状況もある。



④

【写真】

- ① 2018 年 4 月にオープンした工場兼直営店。直営店ではプレスサンドやハンバーグなどのお惣菜が並ぶ。
- ② 加工品の製造作業。岩手県内で生ハムが製造できるのはこの川口工場だけ。
- ③ セシーナのほかに、ソーセージやベーコン、コンビーフ、サラミなども製造。
- ④ いわて短角和牛。5 月から 10 月まで自然放牧、冬場は牛舎に入る「夏山冬里方式」で飼育される。放牧中の自然交配により受胎する。

2) エントリー商材

●「セシーナ」とは

「セシーナ (Cecina)」とは、スペイン北部のレオン地方を中心とした山間部で古くから造られてきた伝統的な生ハム。牛肉のモモ肉を大西洋の海塩で漬け込み、屋根裏で乾燥熟成させたもの。現地での食べ方はシンプルにスライスしてそのまま食べるか、はちみつとチーズと合わせて食べる。

「いわて短角和牛」と「のだの塩」だけで造る「岩手短角和牛セシーナ」は2018年から製造。しっとりとした食感と肉の旨味が感じられ、熟成香が心地よく香る国内唯一の無添加の牛肉熟成加工品。外モモ肉を使用し、塩に漬け込んだあと冷燻、その後1年ほど熟成させて完成する。「のだの塩」は古くから三陸沿岸の海水を汲み上げ、薪窯と鉄鍋で数日間煮詰めて造られる伝統の「海水直煮製法」による天然海塩である。

品名	岩手短角和牛セシーナ
原材料	いわて短角和牛、塩
内容量	30g
賞味期限	冷凍180日、解凍後冷蔵3日
保存方法	冷凍、解凍後冷蔵
希望小売価格	1,600円(税抜)



⑤



⑥

●メッセージ

私がスペインのレオンで初めてセシーナを食べた時の衝撃は今でも忘れられません。まず牛肉の味、そして塩味、次にチーズのような香り、最後に草の香りが口の中で広がりました。まさに育ってきた環境が、味や香りに出る生ハムと言えます。

岩手の厳しくも雄大な自然環境が表現できる岩手ならではの「セシーナ」を、人生をかけて造っていきたいと思っています。

今回のコンペを通じて、商品のコンセプトやデザインの重要性を認識し、一つの商品にじっくり時間をかけていく大切さを、社内で共有できればと考えています。また販路開拓に向けての販売戦略の組み立て方や、結果の分析の仕方を知得するよい機会と捉えております。デザイナーの皆様、どうぞよろしくお願ひ致します。



⑦

【写真】

- ⑤⑥ 工場内で熟成される「岩手短角和牛セシーナ」。いわて短角和牛の牛脂で覆って熟成させる。
 ⑦ 代表取締役の府金伸治氏。「国内唯一の短角牛の生ハムを全国の皆様に知っていただき、岩手に足をのばしてしてもらうきっかけを作りたい」と語る。