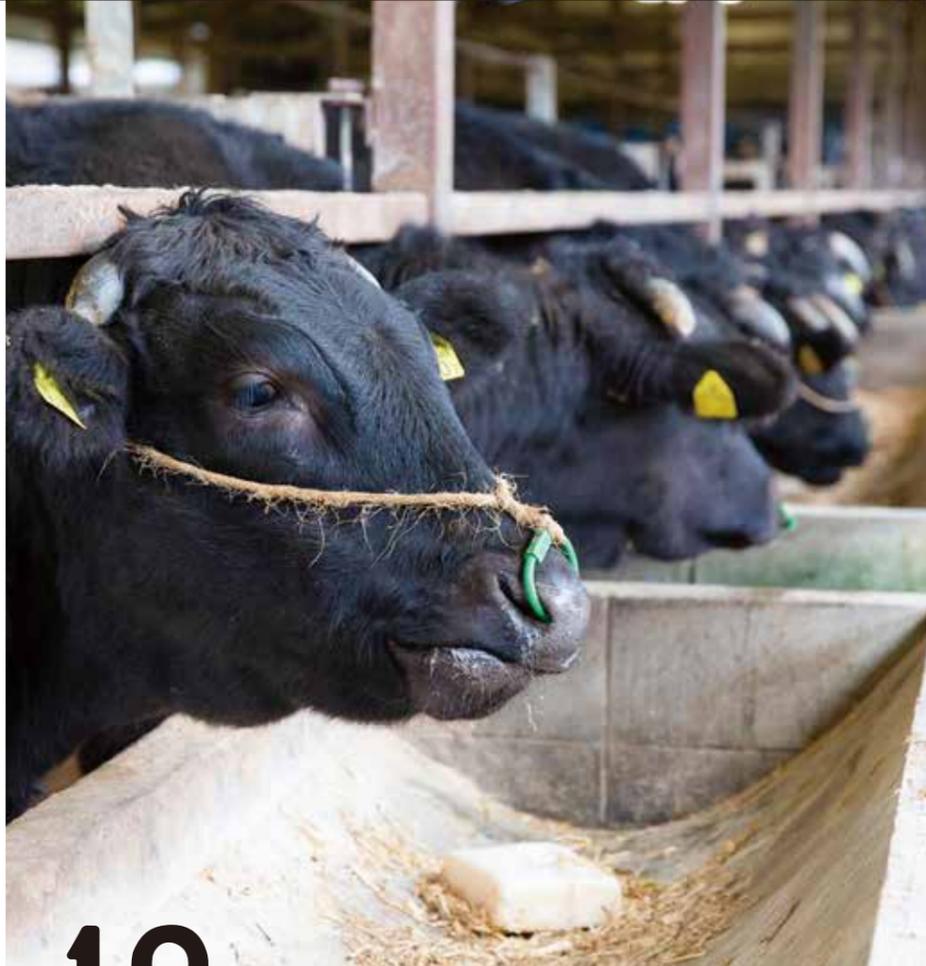


no 18

「肉のソムリエ」
牛をこよなく愛する
お肉のことならおまかせあれ、



hanafusa

株式会社 はなふさ



はなふさでは、牛肉や豚肉などを食べやすい大きさに加工し、飲食店や消費者に販売しています。大阪や神戸にも支店を持ち、鳥取和牛や島根和牛といった山陰のブランド牛のほか、自社ブランドの万葉牛や花乃牛を取り扱っています。はなふさの特徴は、「誰よりもお肉に詳しいスペシャリスト」の肉屋であるということ。生産者に会いに行き、自分たちの舌で味を確かめ、自信を持って販売できるお肉しか扱いません。生産者による微妙な肉質の違いさえも把握し、それぞれの飲食店に最も適したお肉を提案するのははなふさの社員は、飲食店から絶大な信頼を集めています。鳥取から全国に勝負する勢いある会社の「今」に、飛び込むチャンスがここにあります。



「万葉牛」は鳥取県東部で飼育された黒毛和種で、厳しい基準を満たした人気のブランド牛。きめ細かい肉質が特徴です。



自社工場では、様々な種類のお肉を加工しています。お客様一人ひとりの要望に合わせて種類や大きさ、量を調整します。

鳥取にも和牛の文化を

代表取締役 花房 稔さん

はなふさを創業する前は大手食品メーカーで勤務していました。当時、勤務地である岡山では美味しい和牛が普及していたのに対し、地元の鳥取では輸入物が主流でした。そこで「鳥取でも和牛の文化を根付かせたい」と一念発起して立ち上げたのが、現在のはなふさです。知名度がないところから美味しい和牛のイメージを根付かせるまでは多くの苦労がありましたが、いいお肉を正直に売り続けることで、消費者のイメージも徐々に変わってきました。はなふさは、自ら生産者に会いに行く異色の肉屋です。やる気さえあれば、肉屋としてどこにも負けない知識を得られる環境が揃っています。それだけの知識が付けば、自信を持ってお肉を売ることができます。その甲斐あって創業以来、毎年売上を伸ばし続けており、若手社員も増え続ける未来のある会社に成長しました。将来は日本全国に営業所を持ち、もっと消費者の身近な存在を目指したいですね。職業そのものがカッコいいと思われるような、肉屋の未来をともに作っていく人を待っています。



Interview

社員さんインタビュー



中山さん〈入社10年目〉

統括事業部長として、飲食店への営業活動から会社経営まで幅広く携わっています。かつては東京の飲食店に営業をしても、自社ブランドである万葉牛の知名度が低く、悔しい思いをしていました。そこで、万葉牛の特徴を少しでも知ってもらいたいとSNSを始めたところ、徐々に飲食店の目に留まるようになり、今ではSNSのメッセージから契約が決まることも珍しくありません。僕たちは、単に肉を売るのではなく、「物語を売る」ことが仕事です。牛の育ち方や生産者の想いを伝え、その想いを受け取ってくれた飲食店とともに利益を出して、生産者に還元する「三方よし」を目指しています。ぜひ一緒に、若い世代から一次産業を盛り上げていきましょう。



川上さん〈入社1年目〉

飲食店への営業活動や注文の配達などを行っています。高校在学時にははなふさの求人を見つけ、食べることが好きだったので迷わず応募しました。面接で社長や他の社員と話し、一緒に働けたら楽しそうだと思ったことも入社した理由の一つです。入社直後は加工場でお肉の部位や切り方を見て勉強し、その後上司の営業に同行しながら徐々に仕事を覚えていきました。お客様と積極的にコミュニケーションを取ることや、大きな声で挨拶することを意識しながら、営業活動を頑張っています。社会人としての責任感は大きいですが、提案した商品を買ってもらえたときはやりがいを感じます。

Company Data

業種：卸売事業・小売事業・食肉加工事業
設立：2005年
従業員数：52名
代表：花房 稔
場所：【鳥取営業所】鳥取県鳥取市南長2-690-18
【その他営業所】米子・大阪・神戸・岡山
【直営精肉店】鳥取市内1店舗
<https://hanafusa-meat.jp/>



◀MACHI TERASUのWEBページ

牛に関する知識はピカイチ！



はなふさの社員は、お肉に関する豊富な知識が自慢。特に牛に関しては、餌の種類から成長の仕方、病気に至るまで、生産者も顔負けの知識を学びます。牛の育ち方によって、味にも大きな違いが出ます。ベテラン社員は、牛舎を見るだけで味が想像できることもあるとか。日々勉強しながら、知識と味覚を磨いていきます。