

## 有限会社 えのもとミート



[創業年] 1974年(昭和49年)

[売場面積] 6.6㎡(2坪)

[事業従事者数] 4.3人

[営業時間] 9:00~18:00

[定休日] 日曜日・祝日



[商品構成]

・精肉(牛、豚、鶏) 88.0%

・加工食品 12.0%

[店舗所在地] 新潟県新発田市下飯塚 166-1

[URL・SNS] <https://enomoto-meat.com>

[経営理念]

『先義後利の精神・常にお客様と社会のことを第一に考え行動していれば利益は自ずと生まれてくる』ことを事業の信条としそのまま当社の経営方針としています。

## 新潟・新発田のブランドとともに

### 【お店の概要】

新潟県新発田市で、昭和49(1974)年に創業した精肉店。現代表は2代目で、新発田地区食肉組合理事長、新潟県食肉生活衛生同業組合副会長など地域の要職を務め、精肉店に欠かせない食品衛生の面でも食品衛生指導員の資格をもつ。

現・店舗は、令和3(2021)年にリニューアル。その際、柱などを法人後援会として応援しているJ1「アルビレックス新潟」のチームカラー、オレンジ&ブルーにした。

売上の9割以上は、地元の大型ホテルをはじめとした飲食店や給食への業務用納めが占める。また、弁当を地元の工場に納品している。

店舗リニューアルの令和3(2021)年に、地元の米を飼料として育てている「新発田牛」が、和牛ブランド牛として認められたのを機に、同店で販売を開始。「新発田牛」は、和牛として「村上牛」に次いで新潟県内2例目で、肉質の5段階評価の格付けで4等級以上の霜降りの高い品質を有する。地域ブランドの牛を広めるため令和6(2024)



受付で顧客の希望を確認

年段階で県内 7 店の中心となつて販売を行っている。

インターネットサイトでのオンライン販売にも力を入れており、新発田牛の精肉商品をはじめ、新発田牛を使った「えのちゃんのビーフカレー」や「青春のもつ煮込み」「がっぱうんめ焼豚」などを販売している。



希望に沿って商品をカットして提供



### 【お店の経営ノウハウ】

地元、新発田市をはじめ新潟県で、要職を務める同店の代表。地域をあげての精肉業界のブランド化を率先して引っ張る。会社経営の理念として「先義後利の精神」を掲げ、「常にお客様と社会の事を第一に考え行動していれば利益は自ずと生まれてくる」の思いで経営に臨んでいる。

精肉業界にとどまらず地域への思いは、J1 チーム「アルビレックス新潟」など地域のスポーツにも及ぶ。アルビレックスの試合では、新発田市とタイアップして「新発田牛」の入った「えのちゃんのビーフカレー」を販売している。SNS の X (旧・Twitter) で、試合の報告などを発信している。このことで広いエリアからの同店のファン層獲得につながっている。

オンラインでの販売において、地元の方言で「とてもおいしい」を意味する「がっぱうんめ」を商品名にするなど地域色を活かしたり、店主の名前を付けた「えのちゃんのビーフカレー」など親しみやすさをアピールする。



昭和レトロな懐かしい味わいと一風変わった商品名こだわった「青春のもつ煮込み(左)」と「えのちゃんのビーフカレー(右)」