

生産者からお客様へ。 素材のストーリーを直接伝える、 なでしこポーク専門店。

「CRAFTMANS KITCHEN(クラフトマンズキッチン)」で人気No.1メニューの「ロゼ焼きロースト」。
なでしこポークのやさしい甘味が広がる。

美味しさを伝えるべく、
生産側が外食事業へ挑戦。

東京デリカテッセン(株)は、千葉県で育てられるブランド豚・なでしこポークをメインとした外食事業を展開している。もともと、親会社である(株)栄進フーズグループは農業・畜産事業や、食品加工事業などを運営しており、育てた豚を自ら直接消費者に届けるべく、東京デリカテッセン(株)の設立へと至った。

健康食品として人気の高い、北海道の「大高酵素」を使い愛情たっぷり育てられているなでしこポークは、脂身に甘味があり肉に臭みがないのが特徴だ。同社が運営する東京都・神田駅前の『クラフトマンズキッチン』では、このなでしこポークを中心にメニューを構成している。平日のランチはトンテキ定食専門店として営業し、なでしこポークのブランドイメージを強く訴求できるような力を入れている。また、バーボンとの組み合わせの提案も同店の特色だ。バーボンの原料であるとうもろこしの柔らかい甘さと、豚肉の脂の甘さは非常に親和性が高いという。これら独自のメニュー展開はもちろん、女性客も入りやすいスタイリッシュな内装や、店入口にある熟成庫のディスプレイにも多くの注目が集まった。客足は上々で、月に豚60頭分程の消費があるそうだ。



木のぬくもりが印象的な店内。全席禁煙とした点も女性客に支持されている。

生産者もお客様も満足できる店作りへ。

東京デリカテッセン(株)代表の花澤氏は、『クラフトマンズキッチン』を立ち上げる際、特に重点を置いて考えたことがある。それは、生産者が持つ食材のブランドイメージや素材感をお客様に伝えること。そして、どんな付加価値を、どのように伝えるかということだ。そこでたどり着いたのが、昔ならではのモノ作りの良さに立ち返ることを意味する「クラフトマンシップ」という言葉だった。生産者から直接届けられるこだわりの食材を使用することで、生産者もお客様も互いに満足できる店舗を目指したかったという。その精神は、なでしこポーク以外のメニューにも反映されており、旬な野菜を全国の農家から取り寄せ、地域食材の取り扱いの拡大も進めている。また、生産者のぬくもりが伝わる根菜のピクルスを店で漬けるなど、素材を前面に出したメニュー展開に余念が無い。

同社は、今後もさらなる多店舗展開を予定している。その目標に向け、首都圏で培ったノウハウでのブランド展開も視野に入れて、小型店と専門店の開発を計画している。全国各地の生産者とネットワークを広げ、生産者とともに店のプロデュースを手掛けることにも意欲的だ。

生産から店舗販売まで、グループ一丸となり最高の素材を届けようとする同社の姿勢は、今後も多くのお客様に広く受け入れられていくだろう。



ストレスの無い環境で、丹精込めて育てられるなでしこポーク。



なでしこポークとバーボンの組み合わせを楽しむお客様で毎夜賑わう。女性客向けにワインや果実酒も幅広く取り揃えている。



店舗入口に圧倒的な存在感を放つ熟成庫。



枝肉加工場へ運ばれた豚は、無駄のないよう人の手で丁寧に処理が施され店舗へ出荷されていく。



東京デリカテッセン 株式会社
社長 花澤 寛

2014年8月に同社を設立。「なでしこポーク」の生産者と消費者の距離を縮め、利益構造の改善やブランド化を推進するべく外食事業に取り組み、農畜産物の付加価値向上も目指す。



【クラフトマンズプレート】



【旬野菜の生春巻きサラダ】
なでしこポークをはじめとして、全国から取り寄せる旬な素材で多種多様なメニューを展開。



東京デリカテッセン 株式会社

〒289-2501 千葉県旭市新町731
TEL:0479-63-9065 FAX:0479-63-5207