

国産の安心と確かな品質。 養豚場直営の強みを活かし、 徳島産ブランド豚を全国へ。



「阿波ポーク」の旨みが凝縮された美味しいホルモンを、
焼き肉で味わえると評判の「しゃぶしゃぶ 剛」国府店。

高品質・良心価格を実現した
こだわりのブランド豚専門店。

徳島県で生産される「阿波ポーク」は、豊かな風味と脂肪の甘み特徴のブランド豚だ。「はらだ牧場」が四国に4店舗をかまえる飲食店、「しゃぶしゃぶ剛」国府店では、この「阿波ポーク」の色々な部位を活用したメニューを楽しむことが出来る。例えば「阿波ポークのホルモン焼き肉」などは、競合店ではなかなか食べられない一品。加えて、リーズナブルな価格設定でも人気を集めている。

これらの強みの理由は、同社代表・原田剛氏の父と兄が営む、「原田養豚場」と直営関係ということだ。自社で全ての流通をコントロールすることで、屠畜・チルド配送・納品がスムーズに進み、より新鮮な豚肉の提供が実現。他店では味わえない部位を出せるのは、こうして高い品質を保てるためである。さらに、食材供給と利益確保が安定するので、メニューの価格も守れるというわけだ。

国産肉であり生産者の顔が見えるとなると、消費者はより安心して外食を楽しめることができる。同社のこだわりは食の安全という面でも多くの人々に支持されている。



「リーズナブルで美味しいしゃぶしゃぶを」をコンセプトに、現在徳島県で3店舗、香川県で1店舗を展開。

生産と販売に各々専念。 親子で目指す全国展開。

剛氏の父であり、「原田養豚場」代表の原田茂氏によると、40年の生産実績を持ってしても未だ「阿波ポーク」の完成形には出会えないそうだ。消費者の声を参考にしながら、味のカギとなる餌の配合に試行錯誤を重ね、年々少しずつ変化を与える。また、豚はストレスにとっても敏感なため、定期的な採血検査や小屋の消毒も念入りに行う。常にベストな生育環境と健康状態に気を配り、日々最高の品質を突き詰め続けているという。

父と兄が丹精込めて育てた豚は、剛氏の手により一商品として販売される。企業への食肉卸や、一般消費者向けの精肉店としての顔も持つ「はらだ牧場」。特に力を入れている飲食店については、今後県内外で事業拡大を進めていく予定だ。10年以内に高松に2店舗、関東に10店舗を新規オープンし、ゆくゆくは九州や大阪への展開も視野に入れている。

親子で生産と販売を分業し、相場に左右されにくいことも全国展開には有利だ。ファミリー企業の大きなメリットを最大限に活かす同社の躍進に、今後も目が離せない。



祖父の代に雌雄2匹から始まった養豚場は、現在母豚が約500頭。食肉用として年間8,000頭が出荷される。



明るく清潔な雰囲気印象的な精肉店「スマイルミート」。ブランド豚をお手頃価格で購入できると地域住民に好評だ。



養豚場から直送される「阿波ポーク」のしゃぶしゃぶは、同店の看板メニュー。年々改良される肉の味を楽しみに訪れる人も多い。



株式会社 はらだ牧場
代表取締役 原田 剛

家族代々で営む養豚場で育てられる「阿波ポーク」の、様々な販売業態に取り組む。食肉卸や精肉店のほか飲食店運営にも着手し、2006年より徳島県を中心にチェーンを展開。養豚所直営の強みを活かし、全国各地への進出も予定している。



株式会社 はらだ牧場

〒779-3742 徳島県美馬市脇町西赤谷20-1
TEL:0883-53-5959
<http://syabu-go.com/>