

会員企業紹介

本田商事株式会社

Vol. 65

「食卓を静かに！」



今回は、卵関連商品の生産・卸・小売を営む本田商事株式会社3代目の本田大介代表取締役様にお話を伺いました。

同社は、本田社長の祖父が近所から鶏の卵と惣菜を仕入れてマナイ商店街で店頭販売を行っていたことが始まりです。現在、綾部市於与岐町の養鶏場で約7万5千羽を飼育し生産から加工まで一貫して自社内で行っています。卵専門生産販売会社として生卵の他に出汁巻き卵、玉子豆腐、温泉卵等を製造販売しています。

この業界では、大手ともなると、養鶏場で100万羽以上を飼育し卵を生産しているそうです。同社では大手に負けないように昨年からは、飼育している鶏の健康を第一に考えました。鶏には飼料を短時間で外に排出するという特徴があり、その短時間できちんと養分を吸収するように、飼料の開発に取り組みました。そこで発酵飼料という手段を選び、「米ぬか」「おから」「醤油粕」「雑魚」を飼料の一部に使うようになりました。この飼料は、アミノ酸たっ

ぷりの発酵飼料を配合しバランス良く添加することにより、アミノ酸の旨み成分が卵のおいしさを引き出してくれます。こうして出来た卵は、新たに京都市内のスーパーに販売することが出来ました。

本田社長は、「会社を維持するためには、常に前進する気持ちを持たなければいけない。会社経営は常に登り坂を上がっているようなものであり、気を抜いたら坂から転げ落ちる」と考えておられます。これは、先輩である父親からの教えです。「小さな養鶏場ですが、小規模だからこそ小回りをきかせて、元気な鶏の健康と卵のために手間暇かけています。毎日食べる卵だからこそ、卵だけでなく鶏から健康に。そして食卓が豊かになる。この循環こそが私達の考える卵作りです」と話されています。同社の益々の飛躍が期待されます。

【会社概要】

事業所名/本田商事株式会社
代表者/代表取締役 本田 大介
所在地/624-0905 舞鶴市字福来583
TEL/0773-75-0421
FAX/0773-75-6765
事業内容/卵関連商品の生産・卸・小売



新入会員 企業紹介

有限会社曾良商店

「求められるお店を目指して」

Vol. 40

今回は、岡田由里に店舗を構える「曾良商店」の店主、村田芳信さんにお話を伺いました。

村田さんは、石川県の能登出身で、お店を経営する前は21歳から43歳頃までトラック運転手をしていたそうで、その後奥さんの実家がある舞鶴へ来られ商売を始められました。

曾良商店は、鮮魚店と居酒屋が隣り合わせになっています。仕入れた魚を鮮魚店で販売し、居酒屋では獲れたばかりの魚を調理し提供します。なぜ居酒屋を始められたかと言うと、村田さんがトラックで全国を走り回った時に様々な全国の料理を食べ、各地の味付けなどのノウハウを生かし、食に関する店舗を持ちたいと思ったのが、きっかけだそうです。居酒屋では奥さんが惣菜を作り、村田さんが魚の調理を担当するそうです。昼の定食もされており、定食も含めこだわりは、能登から仕入れた醤油の甘味を利用することにより、砂糖をあまり使用せずに煮つけされた煮魚です。また地産地消にこだわり、奥さんが畑で自家栽培したごぼうで作ったきんぴらごぼうも提供しています。

鮮魚店は、村田さんが能登の生まれで、海に囲まれて生活していたことや石川県の北陽で漁船に乗られていたこともあり、以前から魚に親しみがあつたことから始められま

した。業務は主に配達業務が多いと村田さんはおっしゃっていました。外出することが困難な方には、新鮮な魚をできるだけ多くお届けすることを心掛けていますと話されていました。たくさんの方に喜ばれる、求められる鮮魚店を目指したいという気持ちが伝わってきました。

今回取材のみでなく、魚の臭みを取る方法や調理方法等を教えていただきました。とても話しやすく、魚好きの方や料理をされる主婦の方、是非とも一度足を運んでみてはいかがでしょうか。



【会社概要】

事業所名/有限会社曾良商店
代表者名/村田芳信
所在地/〒624-0117 舞鶴市岡田由里591番地
TEL/83-0043 FAX/83-0198
事業内容/鮮魚店兼居酒屋