



株式会社アリメントの自社開発商品「南部からあげ」の移動販売カー、南部からあげカー。盛岡近郊を中心に、イベントなどの際に出店している

岩手の底チカラ

支援企業紹介

岩手県紫波郡矢巾町

株式会社アリメント

Power of business human in Iwate

美味しく安全な食品を届けたい! シンプルで熱い思いが生む、経営アイデア

矢巾町で食肉卸業を営む、株式会社アリメント。地元産の美味しくて安全な素材を、地元の消費者に手頃な価格で届けたい。そんな熱い思いから生まれた、商品アイデアや自社商品を提供するレストラン、移動店舗などさまざまな事業展開を紹介します。

サラリーマンに人気の食肉卸業者が運営するレストラン

矢巾町の流通センター南端にある、緑の看板が目印の「ヴィラ工房」。昼どきともなれば、サラリーマンが列をなす人気の飲食店だ。ランチタイムの競争が激しい県内屈指のビジネスエリアで、店内がごったがえすほどの人気の理由は、ボリュームたっぷりの食事に加え「ごはん、みそ汁お替わり自由」というサービスの他にもある。「食肉の卸屋が運営するレストラン」と聞けば納得のいく、手頃な価格と味の良さが人気の秘密だ。

このヴィラ工房を運営するのは、敷地内に隣接する食肉卸業者の株式会社アリメント。2006年の創業以来、盛岡市近郊のホテルや焼肉チェーンなどの飲食店を中心に、食肉の卸販売を行っている。

自社ブランド商品や地元ブランドを幅広い営業展開に生かす取り組み

株式会社アリメントでは卸業のほか、自社

ブランドの加工食品の開発・販売や、移動販売カーによるイベントなどへの出店も行っている。なかでも「ごくホル」や「南部からあげ」は、すでに同社の看板商品として人気となっている。「ごくホル」は岩手県産豚を原料に、陸前高田の醸造元「八木澤商店」の味噌や醤油を使って味付けをした、まさに「岩手生まれ岩手育ち」の味付けホルモン。「南部からあげ」も同様に、岩手県南部地方産鶏肉と地元の調味料を使用している。独自ブランド展開のための商標登録も忘れていない。

「美味しいものを食べてほしい」という中田社長の創業当初からの一貫した思いが、移動販売に発展。揚げたて、焼きたてを提供できる移動販売車「南部からあげカー」「ごくホルカー」は、IBCまつりなどのイベントや、ホームセンターでの販売で活躍している。ほかにも「いわて短角牛」「前沢牛」などを使用したハンバーグやローストビーフなどの加工品も開発。卸業ならではの仕入れを生かし、高品質ながらも低価格での提供を実現

今月の表紙

株式会社アリメントに隣接する、販売店舗とレストラン併設の「ヴィラ工房」店内で、スタッフおすすめの自社商品を手に取ってもらい撮影を行った。グルージャ盛岡の GK 加藤太輝選手（写真右）も店舗スタッフとして勤務するなど、地域と一体となった運営を行っている。

している。「バランス良く仕入れ、無駄になる部分を出さないことでこの価格を実現しています、卸業だからできることだと思いますよ」と中田社長。「岩手産」という付加価値も、単に原料にこだわるだけでは価格面で折り合わなくなるのだという。大量に仕入れる卸業の特性と、無駄を最小限に省く工夫が、手にとってもらえる商品価値を生み出している。

「食を通じて、夢と感動を提供」 という経営理念で食の楽しさを広める

創業から4年あまりで様々な事業展開をみせる株式会社アリメント。中田社長が独立を決意した背景には、人との出会いがあったという。「同じ考えの仲間が集まって、自分の思いに賛同してくれる人がいたことで、自分が立ち上がらないと、と思いましたね」と、控えめながらも強い意志がにじんだ表情で語る。

2009年に本社を移転する際に、いわて産業振興センターにも足を運んだ。中小企業経営革新承認企業の取得や、いわて希望ファンドの利用などを行ってきた。「事業計画を練ることは、どうやって美味しいものを提供しようかと考えること。楽しかったですよ」と中田社長は笑う。

消費者の立場で商品開発や事業展開を行うことが、「目標」ではなく「基本」として中



株式会社アリメント

【代表取締役】 中田和幸

【所在地】 岩手県紫波郡矢巾町大字
広宮沢第3地割77番3

【電話】 019-697-7581

【FAX】 019-697-7582

代表取締役社長 中田 和幸

1971年岩手県二戸市生まれ。岩手県立福岡工業高等学校卒業後、東日本フード株式会社に入社。2006年に株式会社アリメントを創業、地元産の食肉を中心に卸業を営む。09年に本社移転にともない「ヴィラ工房」をオープン。レストラン経営、食品販売も手がけている。

田社長の根底に流れている。安心・安全な食品を求める消費者の立場から、選ばれる商品を作り続けるために HACCP にも対応。「アリメント」とはイタリア語で「食」、ポルトガル語では「栄養」という意味を持っている。食肉を通じて「食べること」に関して真っ直ぐ、シンプルに向き合う姿勢が表された社名だ。今年の2月には、「ヴィラ工房」から個人宅への配達業務もスタートさせた。美味しいものを、手頃な価格で、求める人のもとに届ける事業。中田社長によれば、ヴィラ工房は県内全市町村に展開する計画だという。「それぞれの市町村の素材を使った商品が、その市町村で食べられるようにしたい」、そんな願いが実現する日も遠くなさそうだ。

< P.3写真 >

1	4	5
2	3	6

1. 食肉加工工場の内部。看板商品である「いわて短角牛」や「前沢牛」のハンバーグの製造の様子
2. 看板商品「ごくホル」は、様々な部位や味付けのホルモン。やわらかい食感で人気
3. 「ヴィラ工房」では昼どきにあわせ、弁当や惣菜の製造販売も行なっている
4. 「ヴィラ工房」で人気のとんかつ定食は、ボリュームたっぷりで850円
5. 本社と同じ敷地内にある「ヴィラ工房」。岩手県内全市町村への出店をめざしている
6. 営業スタッフによる打ち合わせの様子。新たな商品もここから生み出されていく

