

株式会社飯村畜産



獣医師免許を持つ畜産農家の三代目・飯村昭次社長

独自のブランド牛肉

筑波山の麓で90年続く畜産農家の株式会社飯村畜産。こだわりの環境や肥育法で育てた独自のブランド牛肉「飯村牛」で、その名を全国に轟かせています。餌は、獣医師の免許を持つ三代目・飯村昭次社長が長年の研究によって独自配合した飼料を使用。通常より4ヶ月間長く育てた黒毛和牛種は、きめ細かく美しい霜降りの甘味を生み出します。そんな高品質の牛肉は、国内最高峰の品評会「平成12年度全国肉用牛枝肉共助会」の和牛牝牛の部で最優秀賞、令和元年は優秀賞を獲得するなど、数々の賞を受賞。都内の高級料理店や地元の有名ホテルで扱われるなど、人気のあるブランド牛肉の一つとなっています。

客のニーズに応える形で6次産業化へ

しかし、食肉の相場は世界の需給、家畜の疾病や制度の変更、新たな規制などによって大きく変動するもの。2000年代初頭のBSE問題の発生時、株式会社飯村畜産も例外ではありませんでした。丹精込めて肥育した牛肉は半値以下で叩き売りされ、小規模の畜産農家は次々と離農。業界に激震が走る中、「問屋から買い戻した肉を抱え、嵐の夜に地域の有名飲食店へ飛び込み営業をした」(飯村社長)のがきっかけでした。次第に地域の直売所でも精肉の販売を始めると、客からメンチカツやコロッケなどの惣菜のニーズが多数寄せられ、急速、6次産業化が始まったのです。2002年から加工場を設け、次第にハンバーグ、餃子、ローストビーフ、牛すじ煮込みなど商品ラインナップを増やして販売。そして自前で資金を調達し、2014年11月につくば市二の宮に直営店「iimura-ya」をオープンすると、弁当のヒットに伴い、精肉や惣菜の売上も向上。2019年開催の「第7回全国コロッケフェスティバル」で準優勝した飯村牛コロッケは月6,000個を販売する人気商品となっています。

次なる一手は焼肉レストラン事業

そんな飯村畜産の次なる一手は、直営の焼肉レストラン事業。2020年3月、JR龍ヶ崎駅前に、飯村牛をお手頃価格で堪能できる焼肉店「焼肉 飯村牛」が誕生しました。新事業の展開について飯村社長は「大都市で高値が付いても問屋が儲かるだけ。共助会や出荷協会のトップクラスはみんな自分で焼肉屋をやっているし、ただ農家をやるよりも儲かっている。だから自分も追いつけ追い越せと前々から画策していたんです。後継ぎの息子がいるし、この先、TPPで日本の畜産業がどうなるか分からないし、今が絶好のタイミングだと踏み切った訳です」と理由を語ります。

約一年間掛けて、「6次産業化プランナー」と二人三脚で細かな計画書の策定を進め、無事に2019年六次産業化・地産地消法に基づく「総合化事業計画」の認定を取得。店舗建設費など諸費用約1億円の内、最終的に約3千万円の補助金のサポートを得ることが出来たと言います。

「6次産業化は、ひと繋がりようで全く別の商売。市や県の人たちとの交渉、希望する人員の確保も大変ですし、商品作りもゼロから試行錯誤の連続。消費者から寄せられるクレームにも一つひとつ丁寧に対応。でも嬉しい感謝の言葉もいただいたり、一長一短ですよ」と飯村社長。

豊富なメニューをリーズナブルな価格で提供するオンリーワンの焼肉店で、地域雇用の創出と収益向上を目指していきます。

2020/3/5掲載

株式会社飯村畜産

土浦市 2016年7月設立

主品目：牛肉

経営規模：肥育牛常時飼養頭数500頭

(飯村グループ全体)



最高級A5ランクのサーロイン。きめ細やかな霜降り、甘みのある脂が評判



首都圏では高級料理店でしか口に出来ないため「幻の飯村牛」と呼ばれている



筑波山麓で有機栽培された稲藁と大麦、天然貝の化石など絶妙なバランスで配合された特製飼料



「全国肉用牛枝肉共助会」受賞者の常連である飯村牛。著名人のファンも多いのだとか



直営店「iimura-ya」ではイートインも可能。ランチ時はサラリーマンや女性客で賑わう



「iimura-ya」では、プラス100円でステーキに調理するサービスも



直営店で最高級の和牛をリーズナブルに提供。地元のリピーター客も多数獲得している



人気商品のメンチカツとコロッケ。手頃な価格で毎日の惣菜として購入可