# 株式会社 ローチーフーズカンパニー、直売店 鳥長三代

## 親鳥の美味しさ伝え、養鶏場と連携、鶏肉業界を強化

採卵を目的として飼育された「親鶏」（中国語でローチーという）の肉は、熟成されており味は抜群によく、料理に使うと天然の出汁ともいえる旨みの出る調味料を兼ねた健康食材である。しかし、関西地域以西では馴染みがあっても、東日本では食す機会があまりない。そこで、ローチー食文化の楽しさを、より多くの人びとに伝えたいと願って、鶏肉精肉加工業界、その周辺業界のを向上をめざしている。

住所：〒 441-8113 愛知県豊橋市西幸町東脇 20-2
創業：1966（昭和 41）年
従業者数：30 人
https://www.roach-foods.com/、https://torichousandai.shop-pro.jp

background
## 背景

ローチーフーズカンパニーは、親鳥の持つ特性を生かした鶏肉精肉の 1 次加工会社である。直売店の鳥長三代は、7 年前に鶏肉加工工場に直売店を併設して店舗販売を始めた。昨今の消費者の食品に対する安全性への意識の高まりもあって、『国産』『工場直売』での商品販売は顧客を増やし、クリスマスシーズンになると長い行列をつくるほどの盛況ぶりだ。工場直売ならではの " 鮮度 " と " 安い価格 "、さらに " 無添加と低添加 " にこだわった商品を提供している。これが、多くの人に健康と笑顔を届けることになる。全国的にも珍しい、親鶏肉処理工場直営の直売所として弁当や惣菜の販売も行ってきたが、最初の緊急事態宣言の発令後に従業員の健康管理を考慮して、2020 年 3 月に終了した。2021 年 4 月からは毎週金曜日に、加工によって付加価値を付けた商品を販売している。商品品目は、生肉、丸鶏、冷凍商品、加熱済み商品、肉だんご、プリンなどを扱う。

会社の主な商品は親赤鶏の羽、頭、内臓を取り除いている中抜きである。加工度合いにより親鶏肉の販路は無限大である。加工はそれぞれの会社がもつ精肉加工技術の得意分野を活かして行われ、顧客ニーズに応えていく。

こうしたさまざまな取組が、従業員のモチベーションにつながっているという。

## 連合会／お客様／営業者の声

得意分野を活かす業務提携はさらに進めていこうと考えていますが、それには全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会の組合内での情報交換が欠かせないのです。コロナ終息後には、新規開店する人も増えてくると想定されますので、組合の副理事として、今後も組合メンバーとの情報交換を行いながら新規参入者を支援していきます。

また社内の問題では、現在 30 人の社員がおり、ベトナム人の取締役 1 人、ベトナム人技能実習生 8 人と 3 分の 1 は外国人に頼った経営です。2021 年からは完全週休二日制を導入し福利厚生を充実していきますが、労働日数が減り給与減とならないよう、時給を上げるなど、生活保障への配慮も必要だと考えています。さらに高齢社員から若手へ精肉加工技術の継承をしなければなりません。次世代へ向けてより働きやすくて待遇の良い会社へと変えていき、日本人の若年層の雇用につなげるのが課題です。（社長談）

action 取組

## 鶏肉業界全体の活性化をめざす

2020 年3月に直売所での弁当や惣菜の販売を終えたこともあり、売上は 3 割減になった。しかし、じっくりと腰を据えて考える時間ができ、あまり知られていない「親鳥」のよさを広めていくことに腐心した。この機会に、将来を展望することもできた。

さらに、このコロナ禍をきっかけに、養鶏場と連携して新たな商品開発と販路開拓の機会が得られたのだという。一例をあげれば養鶏場から入るまるごとの生鶏を、予め商談済みの加工内容をオーダーメイドで製造し、養鶏場に販売してもらうシステムだ。生鶏代だけでなく、商品の販売手数料も併せて収入となるため、養鶏場の経営を応援することになり、かつ親鶏肉の普及促進にもつながり、知名度も増す。

そこには採卵農家（養鶏農家の1つ）が廃業すると、ローチーフーズカンパニーの仕事もなくなってしまうという事情もある。しかし、農家のためになる仕事を率先して行うことで、鶏肉業界全体の活性化が大事だと思うからだ。

「鮮度と価格」には自信のあるローチーフーズの親鶏だ

future 今後

2020 年秋には、鶏肉を扱う市内の商店と業務提携を行った。大規模処理場、加工工場との業務提携は、会社ごとの得意分野を活かすことで粗利益率の向上につながることをねらう。親鶏処理場は生鶏仕入れの平準化が非常に難しく、稼働日と休日のバランスを取りにくい業種と言える。すべてを自社で賄うと負担が大きくなるので、相互の信頼関係をこれまで以上に強固なものにし、相互扶助の精神で非常事態を乗り越えようと言っている。

コロナ禍で営業的には落ち込んだままだが、一方で同業者との提携ができ、この難局をマイナス要因ととらえずプラスにしていくことができた。2020 年を業務提携元年と位置づけて、今後も他業者との連携を進めていく。

また、ネット販売も一部実施しているが、ネットでの消費者購入も増えているので、親鶏のよさを広めていくためにも販売強化をしていく。

# 株式会社 鳥重本店

## 地域全体の活性化を狙い、工夫と知恵を出し合う店づくり

国産地鶏の業務用卸売と小売の専門店として、鮮度の良い商品を提供するとともに、珍しい商品も提供している。店頭では、骨つきもも・手羽先・肝・心臓などのローストチキンが焼かれていて、毎日その香りに引き寄せられて多くのお客さまが来店している。

住所：〒 464-0858 愛知県名古屋市千種区千種 1-14-25
創業：1954（昭和 29）年
従業者数：12 人
http://torishigehonten.com

background
## 背景

名古屋市の千種区にある鳥重本店では、国産地鶏専門の業務用の卸売販売と小売販売をしている。千種区は名古屋市の北東部にあり、商業地区と文教地区が重なり合う市内でも 5 番目に人口の多い地域で、ファミリー層には住みやすいと評判の人気エリアでもある。名古屋市内の再開発で、中心部から近い千種区には多くのマンションが建ち、人口が急増した。そのため、鳥重本店の顧客も増えたのである。

鳥重本店は、鮮度の良い生鮮品に加えて手づくりのお惣菜を 20 種類以上も揃え、店頭ではローストチキン（もも・手羽先・肝・心臓など）を焼いて販売している。店頭でローストチキンの焼かれた香りに引き寄せられて来店するお客さまも多い。毎月5と0の付く日は「チキンの日」で特売日（日曜は休み）を設定し、多くの来店客で賑わっている。店舗は大通りに面しており、チキンの日には車の待ち行列ができるほどである。

## 連合会／お客様／営業者の声

愛知県食鳥肉販売業生活衛生同業組合の理事長を務めていますが、新型コロナウイルス感染拡大で、組合員に見舞金や感染防止のための備品を提供し、また持続化給付金の申請手続きの支援などを行いました。組合に加入しよかったと思われる支援を、組合では今後も積極的に実施していきます。

愛知県では組合員が減少傾向にあったため、３年後の組合員の目標数を定めて、理事などの役員が一丸となって取り組んでいます。組合に加入するメリットを認識いただき、多くの営業者に組合加入を勧めていきます。

このコロナ禍で苦境の飲食業者のなかにはテイクアウトやデリバリーで加熱前の商品も扱う店が現れました。しかしながら生鮮品である食鳥肉を販売するには食肉販売業の許可書が必要です。そこで新たな許可書の必要性を知らしめる衛生講習会を開催するなどの支援を行うことを通じて新規の組合員を獲得しました。組合としての事業が活発化すれば、組合員の店舗への刺激にもなりますね。今後も理事同士の情報共有を頻繁に行い、組合の新たな事業も企画・実施していきます。［店主談］

action 取組

## マスク配布のアイディアで集客

チキンの日のポスター

鳥重本店は、テレビやラジオなどのメディアの取材も多く、また顧客の口コミなどでも広がって、自家用車やタクシーを利用して来店する顧客が全体の半分程度になっている。

さらに、接客サービスが親切・丁寧で、生鮮品も新鮮で美味しく、名古屋風の味づけの総菜も美味しいと顧客に評判で、足繁く来店してくれるお客さまも多い。コロナ禍であっても、多くのお客さまが来店してくれたという。

緊急事態宣言の影響を受けた4～6月ころは、ステイホーム効果もあって自宅で食事をする人も多く、店舗販売では顧客数もかなり増え盛況であった。飲食店が営業を再開すると、業務用卸販売も６月になってから徐々に売上が伸びていった。

また、７月から始まるレジ袋有料化に先立って、一定額以上を購入した顧客には保冷バックを提供したことや、チキンの日には新型コロナウイルス感染防止も兼ねて手づくりマスクの配布も評判になり、車で来店するお客さまの待ち行列ができるほどになった。嬉しい反面、店舗界隈の渋滞を引き起こしたので、近隣の迷惑にならないよう来店前に予約注文、直ぐに品物を渡せるような対応をした。これは店舗内に顧客が滞留することが少なくなり、新型コロナウイルスの感染予防にもなった。

店内には、新鮮かつ豊富な部位が並ぶ

ローストチキンなどのお惣菜

future 今後

小売販売が好調であるので、ちょうど隣の空き店舗を借りて、店舗を拡張していく予定である。隣の店舗では、今後の店舗展開のために従業員教育のための店舗と位置づけて、従業員の教育を積極的に行っていく。そして、今後は生鮮品３割、加工品７割をめざして、小売販売を展開していく。全国の地鶏の仕入先を多く知っている利点を活かして鮮度の良い地場の鶏肉を仕入れ、顧客から美味しいと評価される生鮮品と手作りの加工品を、今後も積極的に販売していく予定だ。