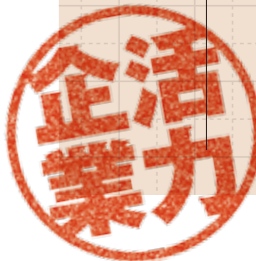


にいがたの
明日を担う



株式会社

ピーコック

長岡市新産三丁目一番地一 ● 代表取締役社長／塚本 勝美さん



ソースの焦げる香りが食欲をそそり、懐かしい『緑日の味』を思い起こさせる。「おいしさ」「つくりたて」「日本の心」がピーコック全店の合い言葉。



商品開発の原点は
試食と食べ歩き

鉄板の上でソースの焦げる音がする。「お祭りの緑日みたいだね。小さな子どもが母親を振り返る。席に着き、ひと口食べたあとで声をあげる。『できたてはおいしいね』。何度目にしても微笑ましい光景だ。株式会社ピーコック社長・塚本勝美さんは思う。「この笑顔のために我が社はある」。平日の午後は店舗を見て回る。小学生の娘が食器をそのままにして帰ろうとする父親に声をかける姿がある。「後片付けをしなきゃだめよ」。「我が社は賤までしているのか」。セルフの食事で代金をもらい、食器返却の際には「ごちそうさま」と挨拶までされる。「なんて幸福な仕事をしているのだろう」



株式会社ピーコック
塚本 勝美 社長

戦した。そんな中で目にしたのがいたるところにあるアルファベット「M」の看板。「どこに行ってもマクドナルドがある」。セルフサービス、テイクアウト、ドライブスルー。接客から店内清掃まで、あらゆる業務がマニュアル化され、それでいて作り手や売り手の心がけ一つで顧客満足が大きく異なるビジネス。「これがファーストフードだ。アメリカ人の友人は言った。『これだ』」

高の土地になる。昭和四十六年五月二十五日、ピーコックは誕生した。マクドナルドが東京・銀座に出店する、一カ月前のことだった。スーパーから大型ショッピングセンターへ。昭和四十年代後半、日本の流通業界は変貌を遂げた。その変化と、マクドナルドの日本上陸を逆に追い風に、ピーコックは破竹の勢いで成長する。主力商品は、タコ焼き、お好み焼き、焼きそば、タイ焼きなど、子どもの頃に緑日で食べた日本の懐かしい味だ。サービスの原点は「笑顔あふれる家族の情景」。モットーは、「おいしさ・つくりたて・日本の心」。創業以来、三十九年間、一貫して守り続ける味の陰には、徹底した品質管理がある。商品は全て手作り。人の手で小麦粉を練り、焼く。お好み焼き用のキャベツには歯応えがあり、焼くと甘みが出る「近畿二号」を使用。さらに、清掃をはじめ衛生管理を徹底させたほか、特にソースにはこだわり、地域ごと、県ごと、町ごとによって甘みと酸味のバランスを変えた。「商品開発の原点は、試食と食べ歩き」。さらなるアイデアを求め、塚本社長はアメリカへ飛んだ。

懐かしい 日本の味を世界へ

ファーストフードの草分け、マクドナルドが東京・銀座に出店する

一カ月前の昭和四十六（一九七二）年五月二十五日

長崎屋長岡駅前前の地階と七階にオープンしたピーコック。

創業以来、「おいしさ」「つくりたて」「日本の心」を合い言葉に一貫して懐かしい『緑日の味』をつくり続ける。

ピーコックとは、羽を広げると、大きく美しくなる孔雀の意。

塚本勝美社長は言う。「店の規模は小さくても、大勢のお客様を相手にしたい」

孔雀は求愛と闘いの場で羽を広げる。日本生まれのピーコックはアジア、そして世界の市場で闘いに挑み、より多くのファンへの求愛を目指す。

蛭が飛ぶ環境のもと
冷凍食品の製造を

アメリカで見たものは、業態を変えた流通業界の姿だった。スーパーがなくなり、コンビニエンスストアが台頭している。店頭にはファーストフード商品が置かれ、日本の市場にこの波が押し寄せることは必至だった。「我が社の商品を冷凍食品にすれば、コンビニでも売れるのではないか」。塚本社長は約二年の歳月をかけ、徹底した研究と試作を重ねた。

冷凍タコ焼きの製造法は専用の冷凍庫に作りながら中心部から冷やしていく。中心から八十%のところでグルテン（澱粉）がガードして水分を外へ逃がさない役目を果たします。このグルテンが焼いたときに油を内部にしみ込ませず、ふっ

くらとしたタコ焼きに仕上げるんです」

平成四年、日東製粉と三菱商事の資本参加を得て長岡市小国町に冷凍食品会社「株式会社ピーコックジャパン」を設立。小国町は野菜栽培が盛んで、何よりも水に恵まれていた。ミネラルウォーターと同質の硬度三十九%の地下水が湧き、一年を通して十五度の水温に保たれている。ピーコックのタコ焼きは水分量が七十%で、換言すれば水が命だ。この水に加え、小国町では、鮮度の高い野菜を契約農家から直接、市価より安く仕入れることができた。

「小国工場の近くに渋海川が流れ、毎年夏になると、蛭の観賞に多くの人が訪れます。地球環境に配慮するのは我々の使命。工場から出る野菜ゴミは堆肥として農家に戻し、再び野菜の生産に使用するという循環を確立しています」



2004年10月「第12回優良フードサービス事業者等表彰農林水産大臣賞（地域貢献部門）」を受賞した塚本勝美社長（左）と妻子（右）夫妻。地元契約農家から原料となる野菜類の約6割を調達するなどの姿勢が評価された。写真中央は亀井善之農林水産大臣（当時）



水と食材にこだわり、長岡市小国町に生産拠点を。
環境に配慮し、野菜ゴミは堆肥にして循環。

厳しい品質を維持するために工場は常に清潔に保たれ、安全な商品を提供するためにピーコックでは全社員一丸となって衛生管理に取り組んでいる。その結果、冷凍食品の売上は年々倍増し、小国工場だけでは需要に供給が追いつかず、平成十年十月、ベトナム・ハイフォンでタコ焼きとお好み焼きの生産を開始。水と食材、安心安全にこだわった「緑日の味」は台湾、中国、韓国へ。羽を広げると、大きく美しくなる孔雀、ピーコック。今、世界へ向けてはばたこうとしている。



全国生協で常に売り上げトップ3に入る冷凍タコ焼きのライン。



タコ焼きの味を決める水、食材となるキャベツ、ネギ。新商品は続々と開発され、ピーコック本社に近いリバーサイド千秋店（長岡市）の人気メニューは「長田ばっかけ焼きそば」



OEM (Original Equipment Manufacturing: 他社ブランドの製品を製造すること) で展開する冷凍食品の数々。どの商品も人気が高く、特に「白いタイ焼き」はタイ焼きのイメージを変えるほどの定番商品に。新商品「米粉たこ焼き」も。

●株式会社ピーコック

〒940-2192 長岡市新産3丁目2番地1
TEL 0258-21-4001 FAX 0258-21-4011 URL: http://www.peacock-japan.co.jp

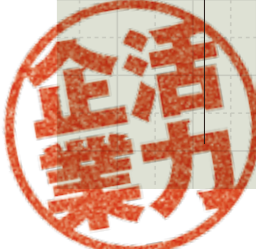
●小国工場

〒949-5341 長岡市小国町小栗山83
TEL 0258-95-5111 FAX 0258-95-4876

※工場見学(1回定員10名程度)受付中。要予約。ホームページのお問い合わせフォームから連絡を。

問い合わせ

にいがたの
明日を担う



有限会社 フジタファーム

新潟市西蒲区橋本九三八番地 ● 代表取締役/藤田毅さん



藤田毅社長と「米工房いむろ」の皆さん。「自然に優しい本来の農業をめざし、安心しておいしいコンヒカリをお届けします」。女優の日色ともさんも毎年、農業に参加している。



乳用牛(ホルスタイン種)80頭を飼育する牛舎。毎朝搾りたての生乳でジェラートが作られる。



有限会社フジタファーム
藤田 毅 社長



有限会社米工房いむろ
阿部 公男 社長

「おいしい」の声で知る 酪農の価値と可能性

朝五時、搾乳が始まる。夏の猛暑の中でも牛たちが心地よさそうにしているのは有限会社フジタファーム社長・藤田毅さんが自らつくった牛舎で巨大な換気扇が十数機、回っているからだ。この換気扇から霧が出て、回転速度を上げると、牛舎内の温度が下がる。藤田社長は言う。「成牛六十頭、子牛二十頭をきめ細かく管理し、牛乳の品質を重視するため家族経営を基本としています」

「牛も米も愛情をもって育てる」が藤田社長の信条だ。太陽と大地の恩恵を受けて稲ができる。飼料稲を食べて牛が育つ。牛の糞尿を堆肥にして稲や野菜を栽培する。この循環の恵みを受けた牛からミルクを搾り、新鮮なミルクと野菜、果物を素材にしてジェラートを作る……。「全て太陽と大地からの贈りものです」

イタリア語で「贈りもの」をさす「レ

食と農の大切さを 子どもたちに

弥彦山の麓、岩室ではコシヒカリの生産はもちろん酪農も盛んで地元酪農家の特産品『岩室牛乳』を生産している。

飼料用の稲と酪農、乳製品の販売を連携させ

地域循環型農業を実践する有限会社フジタファーム。

代表の藤田毅社長の胸には

「顔の見えるメッセージを消費者へ発信したい」という

揺るぎない哲学がある。

大地の恵みに愛情を注ぎ レガロ口(贈りもの)に

藤田社長を支えるのが平成十四年にオープンしたジェラートショップ、有限会社レガロ口の代表を務める昌恵夫人だ。『米工房いむろ』『フジタファーム』『レガロ口』と三位一体で、新たなアグリビジネスを夫婦二人三脚で模索してきた。レガロ口は、消費者に酪農を理解してもらうアンテナショップも兼ねる。

大手航空会社の客室乗務員だった昌恵さん。品質と栄養価に心を砕いて生産される「フジタファーム」の生乳を使って何か付加価値を」と夫から相談されたとき、フライトで訪れたイタリアで食べたジェラートを思い出した。以来、研修会に積極的に参加。酪農家同士で情報交換を行ったり、本場イタリアへ研修に出かけるなど商品開発に取り組んだ。結果、年間十六万人の集客を誇る岩室の人気スポットとなった。

「おいしい」の声で知る酪農の価値と可能性

平成三年、農業法人を設立した当初は「酪農 本で規模拡大を目指してきた」と語る藤田社長。しかし、欧米などへの研修を経てファームの大きさではとても海外に対抗できない」と痛感。稲作と、約六十年の歴史を持つ岩室の酪農を連携させ、土地と環境を利用する耕畜連携・循環型の農業経営を目指した。

平成八年、新食糧法が施行され、米の自由販売が可能に。岩室で特産米コシヒカリを生産する三十代の若者たちが立ち上がった。「量から質へ。化学肥料や農薬を使う米作りから、消費者が安心して食べられる、おいしく本物の米作りを」。この信条を掲げてスタートしたのが有限会社米工房いむろだった。米工房いむろがもみ殻をフジタファームに



▲プレミアムミルクが搾乳される乳牛「ブラウンスイス」



切なのは研修生や実習生に農業は面白いと思わせること。酪農 商で新たなアイデアを形にできた二人の次のチャレンジは、明日の農業を担う若き人づくりだ。



2010年3月「第39回日本農業賞」個人経営の部で大賞を受賞した藤田毅・昌恵夫妻。米工房の牧草栽培、フジタファームの酪農、地元食材にこだわったジェラートで、循環型農業と地域連携による新しいビジネスの形が高く評価された。

稲作・酪農・乳製品の販売を連携させ 地域循環型の新ビジネスモデルを確立。

50~100種類以上のレシピの中から季節感や彩りを考え、素材を変えて毎朝14種類のジェラートを提供する「レガロ口」。敷地内ではめん羊とのふれあい体験も。



ゴールデンウィークには1日1,500人が訪れる「レガロ口」の外観。スタッフの1人がガーデンのフロアで、四季によって花を植え替える。

- 有限会社フジタファーム
〒953-0103 新潟市西蒲区橋本853 TEL 0256-82-0455 FAX 0256-82-4851
- ジェラテリア・レガロ口
〒953-0103 新潟市西蒲区橋本240-7 TEL 0256-82-0455 FAX 0256-82-0455
10:00開店 火曜定休 jelato@regaloshop.com
- 有限会社米工房いむろ
〒953-0103 新潟市西蒲区橋本848 TEL 0256-82-3796 FAX 0120-82-2793

問い合わせ

※残念ながら今年には行われませんが、フジタファームでは搾乳体験と家畜ふれあい体験も行っており、来年からは再開される予定です。