



時代にとり残されないために

麦豚工房 石塚

おいしい豚だから、やるしかない。

自らの手で育て、自らの手で届ける自慢の麦豚。

おいしいよ～



本当においしいソーセージで 勝ち抜く

「原価は右肩あがりにもかかわらず、売値は右肩さがり。養豚の原点を改めて考えてみたんです」と熱く語ってくれたのは、養豚農家の三代目、石塚貴久さん。

たどり着いたひとつの答えが、飼料や設備にかかる原価を落とすことよりも、付加価値をプラスしてお客さんにお届けすること。

大学卒業後に養豚先進国デンマークで学んだこと、業界トップクラスの厚木ハムでの修行を通して培った技術をひっさげ、2013年に自社工房と販売店舗をオープンしました。「決断には勇気が必要でしたが、やるしかない信じていましたから」と6次産業のプロセスを振り返ってくれました。



おいしさの追求

餌となる麦を通常の3倍近く配合し、じっくりと育てた豚は良質な脂でうまみ成分を多く含んでいます。

こだわった豚をどこよりもおいしく加工するため、製造機械、スモークチップ、スパイスに至るまでドイツから取り寄せています。保存料、着色料を使わない製法を駆使し、オープンからわずか3年でドイツで行われるコンペティションで数々の賞を受賞しました。



とまらないチャレンジ

店舗での販売だけでなく、イベントに積極的に出店し、食育教室なども受け入れるようになりました。「初期投資はなかなかかりました。それでも挑戦しなければ前には進まない。私も多くの人にサポートしていただいたので、熱意をもっている人はぜひ応援したい。一緒に成長していけたらもっと盛り上がりますね」と笑う石塚さんの挑戦はこれからも続きます。



店舗DATA

沼津市岡一色145-1 ☎055-943-6456 営業時間：10:00～18:00 定休日：月曜日
<http://ishizukapork.eshizuoka.jp/>