



46

LEADING COMPANY

株式会社 はなふさ

生産者と食べる人の笑顔をつなぐ “会いに行くお肉屋さん”

地元畜産農家と連携し
ブランド和牛を創出
鳥取の和牛文化振興へ歩む

鳥取市に本社を置き、高品質の和牛を中心に食肉全般の卸売、加工、小売事業を手がける《株式会社 はなふさ》。2005年の創業以来、米子、大阪、神戸、岡山に営業拠点を広げながら、鳥取県東部で《お肉のはなふさ賀露本店》、西部地区に《花房精肉店》とJU米子高島屋別館・フードスタジオカクパン内の《肉匠はなふさ》と、対面販売の直営店舗を展開。2024年度には、広島市内での出店が決まっている。通常、食肉の卸売業では、市場で購入した牛・豚・鶏肉などを扱いやすい大きさに加工し、飲食店や消費者に販売する。しかし、はなふさの立ち位置は、同業他社とは少し異なる。業務の出発点は市場での仕入れではなく、地元、山陰、全国の生産者の元に足を運ぶこと。最高に旨い肉を届けたい、と願う生産者の想いを共有し、自分たちの舌で味を確かめた中から、自信を持って販売できるお肉だけを扱う。「特に牛肉は、血統、餌、飼育環境などさまざまな要因で味が左右され、同じ牛でも作り手の創意工夫によって肉の味が異なります。ですから、子牛生産者を

含む肥育繁殖農家を訪ね、その想いを知ることが私たちの仕事の原点です」と花房総社長は語る。はなふさでは、これまで地道に生産者と会い続けた中から、《大山黒牛》《鳥取和牛オレイン55》など、高品質の黒毛和牛ブランドを取り扱っている。さらに、創業当初から地元の畜産農家と密に連携しながら、自社のプライベートブランド《鳥取いなば万葉牛》を創出し、現在鳥取を代表する和牛ブランドの一つへと押し上げた。また、全国の産地から肥育期間と脂の質にこだわった黒毛和牛をセレクトし、はなふさオリジナルブランド《花乃牛》を生み出している。

生産↓流通をガラス張りに
飲食店のブランディングまで
三方よしの経営方針を貫く

はなふさ創業前、大手食品メーカーで食肉卸部門の社員だった花房社長は、勤務地の岡山ではおいしい和牛肉が普及していたのに対し、出身地・鳥取の精肉売り場に並ぶ牛肉は、輸入牛や乳牛などが大半で、和牛がほとんど店頭には並ばない現実を目の当たりにした。22歳から食肉を扱い、全国各地の和牛の魅力を熟知していた花房社長は、ふるさと鳥取においしい和牛文化を根付かせたいと、一念発起。2003年、現

在の《お肉のはなふさ賀露本店》を個人で立ち上げたのが、株式会社はなふさの最初の一步だった。当初から、自分が良いと思うお肉だけを取り扱うことに徹する花房社長は、自ら生産現場に足を運ぶ中、高い技術と努力で素晴らしい肉質の和牛を生産する、河原町の《谷口畜産》と巡り合う。2007年に誕生した《鳥取いなば万葉牛》は、鳥取の生産者が作った和牛のおいしさを広めたいと願う花房社長と、谷口畜産が創り上げた逸品だ。2017年には宮城県で開催された《第11回全国和牛能力共進会》の肉質部門で日本一に輝いたほか、神戸など和牛市場の品評会で実績をあげ、関西、首都圏で評判と認知度は高まってきた。



「鳥取を、全国からわざわざ和牛を食べにやって来るような町にして、交流人口を増やしたい」と夢を語る花房総社長(53)。和牛本来の味と香り、和牛らしい霜降りを守り続ける生産者と一緒に、食べる人が最高の笑顔になれる牛肉づくりを目指す

和牛を極める はなふさ

株式会社 はなふさ

事業内容

卸売事業、小売事業、食肉加工業

創業 平成17(2005)年12月14日

代表者 代表取締役 花房 稔

社員数 62名(男35名 女27名)

本社 鳥取県鳥取市南安長2-690-18

電話 0857-37-2077

採用エリア(勤務地)

鳥取市、米子市、岡山県、兵庫県、大阪府

採用担当者からあなたへ

県外からも注目をされる「万葉牛」は全国の有名店から評価をいただいているブランド牛で、食べるとロドけの良さどくなくない脂を実感できます。“本当に旨い肉を届けたい”をモットーに、肉のスペシャリスト《はなふさ》で働いてみませんか。



総管理部長
森 賢守さん

資料請求・お問い合わせ先

採用直通 TEL

0857-37-2077

採用直通 E-mail

hanafusa1129-mori@outlook.jp

公式サイトは
こちら



を生かし、地域で親しまれ信頼される店づくりを目標に奮闘中だ。精肉売り場では、普段使いと贈答用と、幅をもたせた商品構成にし、プライスカードに生産者の顔写真を加えた。仕事でやりがいを感じたのは、お客様が結婚式の内祝いとしてはなふさの和牛肉を採用してくださいました。「身内だけの小規模なお式でしたが、お客様の人生の大切な瞬間にギフトとして使われ、しかも贈られた方たちが喜んでくださったのを知り、うれしかったですね。これから、お客様から、良い肉を買ってほしい、はなふさ」と言われるようになってほしいです」

2023年新卒入社の花房未来さん(20)は、鳥取本社総合管理部の所属だが、入社直後から米子営業所・加工センターで、単身勉強中だ。未

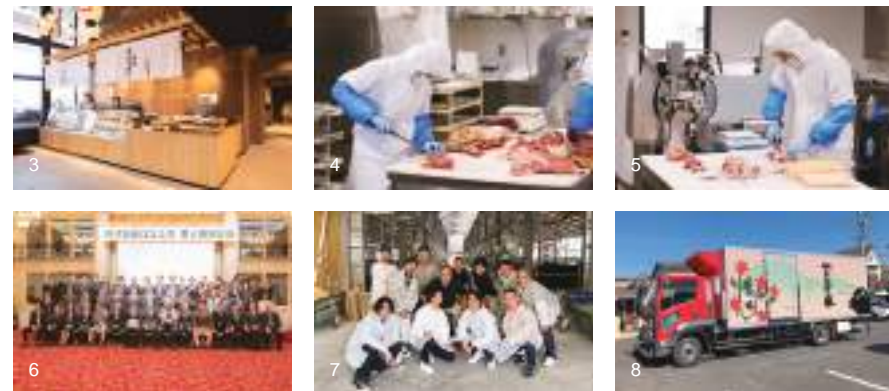
現在、全国の飲食店などで万葉牛を中心にする年会費制度の指定登録店は67店舗を数え年々増加している。国内でも破格のセリ値で仕入れ、流通する万葉牛。2012年の入社以来、「生産者や飲食店と語り合いながら三者が共存共栄できるゴールを見据えた独自のコミュニティを作ることやってきた」と話すのは中山直己統括本部長。肉屋の「プロ」としてお肉の味や脂を知り尽くしたいと月に16個体を食べて記録し、一年やり抜いたことで生産者ごとの特徴などを熟知している。「ミシユランの星付きの料理人さんなどと対等なやり取りをさせていただき、選んだ肉で喜んでいただけることが最大のやりがい。これからもプロとして学びの姿勢を貫き、はなふさの肉で飲食店さんの商売のお手伝いをしていき常に必要とされる存在でいたい」

一人一人が肉のスペシャリスト 未経験の若手も飛躍のチャンス

岡山営業所所長の大島壮登さん(27)は、建設業から転職。中山さんと出会い、営業の楽しさ、お肉を売る面白さを説かれ、入社を決めた。2016年、3か月の研修をへて米子営業所のルートセールスへ。社用車(冷蔵2トントラック)で担当エリアの得意先へ商品を届けながら、新規客

も開拓した。「扱う牛肉のおいしさを実感し、生産現場を知っているのが、値段が高い理由も自信を持っている説明ができます。お客様に生産者の想いが伝わり、契約をいただいた時は本当にうれしく、やりがいを感じます」。わずか入社一年で主任に抜擢。その後、2つの営業所・所長として15名の部下を束ねた。一昨年、26歳で中国事業部営業次長に昇格している。

2020年新卒入社の中村歩夢さん(21)は、県外の拠点勤務を志望していたが、配属されたのは出身地の鳥取営業所だった。入社後の研修が終わっても県外勤務をあきらめなかった中村さんは、7月の親睦食事で上司に相談。神戸営業所のルート配送の仕事に志願し、さっそく自費で準・大型自動車免許を取得。9月に転勤することができた。「住まいの家賃を会社が半額負担し、赴任手当も支給されるなど、待遇面に感謝しています。赴任後、自分では普段通りに接しているつもりでも、配達先から「元気がない」と気遣われた事がありました。商品を確実に届けるだけでなく、お客様への元気な応対も心がけるようになりました」



1 万葉牛指定生産者たちは大きな共進会などで数々の賞を受賞する 2 中山直己統括本部長(36) 3 《肉匠はなふさ》U米子高島屋別館フードスタジオ(カクパン店)では、牝牛にこだわったお肉を販売 4 5 食肉の卓越したカット技術を誇る米子加工センター。得意先の要望にきめ細かく対応している 6 年に一度の決り会の様子 7 取引先である全国各地の有名店の方々もわざわざ鳥取へ視察に訪れる 8 4トントラックの外装は、社内のデザイン部が手がけている



年功序列は無く「やる気」と実績で評価される

「多くのお客様にはなふさが扱うお肉のおいしさを上げたい」と大島壮登さん。19歳の未経験で挑戦した営業職だったが、牛の餌やりから学び仕事で結果を出す大島さんを、会社は正当に評価。今の活躍に繋がっている。



得意先へ商品の積荷から配送までを行う物流課

社用車の冷蔵2トントラックに注文品を積み込む中村歩夢さん。牛の部位ごとに分けた塊肉は、内もも一頭分で重さ20～30キロにも。スピーディーな出入庫作業を心がけ、積荷確認→伝票発行→安全運転でGO!



米子地域の食卓に寄り添う花房精肉店

店頭には万葉牛と厳選した鳥取和牛のほか、大山豚、大山産ハーブ鶏など、鳥取県産のお肉が並ぶ。ハンバーガーも人気だ。人物上/花房精肉店店長の坂本達哉さん。下/米子加工センターで修業中の花房未来さん。