



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



「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」と夢を語る花房社長(54)。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

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。

いと、一念発起。03年、《お肉のはなふさ賀露本店》(24年10月20日閉店)を個人で立ち上げたのが、株式会社はなふさの最初の一歩だった。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。07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。神戸など和牛市場の品評会で実績をあげ、関西、首都圏で評価と認知度は高まってきた。

株式会社 HANAFUSA

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”

45
LEADING COMPANY

鳥取市に本社を置き、高品質の和牛肉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 HANAFUSA》。2005年の創業以来、米子、大阪、神戸、岡山に営業拠点を拡げながら、鳥取県東部で《Boucherie Hana fusa》、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。24年度には、広島市内に店舗をオープンした。

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、飼育環境などさまざまなので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

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



株式会社 HANAFUSA

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 76名(男39名 女37名)

本社 鳥取県鳥取市湖山町東3-60

電話 0857-30-4129

採用エリア(勤務地)

鳥取市、米子市、岡山県、兵庫県、大阪府

採用区分

新卒採用

キャリア採用

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とと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《HANAFUSA》で働いてみませんか。



総合管理部
森 賢守さん

資料請求・お問い合わせ先

採用直通 TEL

0857-30-4129

採用直通 E-mail

hanafusa1129-mori@outlook.jp

公式サイトは
こちら



《花房精肉店》店長の坂本達哉さん(46)は、22年1月入社。それまで25年間焼き鳥店を営んだ経験を生かし、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った事。「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。これからも、お客様から「良い肉を買っなら、はなふさ」と言われるようにがんばりたいです」

米子加工センター所属の井上恵さん(42)は、22年12月のパート入社をきっかけに、その7か月後は正社員に登用された。最初は「お肉をカットする仕事」に興味を抱きました。が、身近な食材なのに知らないことだらけでした」とふり返る。お肉は種類や部位によって保管や扱い方が違い、おいしく食べるためには、繊維の方向や調理法に応じた切り方があることを学んだ。4名の熟練した精肉職人の先輩方は皆やさしく、傾合いをみて井上さんの包丁を研いでくれるなど、親身に技術を教え気遣ってくれる。井上さんは先輩方がカットした肉のパック包装、荷造りなどの補助業務から入り、今は鳥取県産の豚・鶏肉を中心にカット加工全般を担う。「お客様ごとに肉の部位や一切れのグラム数など、細かな要望に応える仕事。達成感があり、時間が経つのが早く感じます」と語る。

中国事業部部長の大島壮登さん(28)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。16年、3か月の研修を経て米子営業所のルートセールスへ。社用車(冷蔵2トン車)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

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

今後は自分でも主体的に動いて、ゼロから1にする仕事。会社のPR動画を作るために鳥取や県外の和牛生産者取材するなど、仕事の幅が広がりました」とハツラツと話す。今後の目標は、お客様の依頼でPR動画を制作し、会社に利益をもたらしたいと、意欲に燃えている。

「生産者や飲食店と語り合いながら二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」

「扱った牛肉のおいしさを実感し、生産現場を知っているので、値段が高い理由も自信を持って説明できます。お客様に生産者の想いが伝わり、契約をいただけ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。24年には、28歳で中国事業部部長に昇格した。



1 新店舗オープンのため、創業の地である《お肉のはなふさ》が10月に閉店 2 中山直己統括本部長(37) 3 《肉匠はなふさJU米子高島屋別館フードスタジオオカパン店》では、牝牛にこだわったお肉を販売 4 広島店の副店長を任せられることになった2年目の花房美来さん 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 年に一度の決起会の様子 7 配達準備をする岡山営業所所長の加賀さん 8 真剣な表情で枝肉を見つめる花房社長



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。今の活躍につながっている。



顧客の購買意欲を引き出すために活動する販売促進

企業イメージやブランドを管理しながら商品とはなふさファンをつなげる販促活動では、SNSでの動画配信も大きなカギ。中村さんは、一人で映像制作の企画、撮影、編集を行うビデオグラファーとして修業中だ。



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活躍中の井上恵さん。