
ちょっと vol.84

気になるお店

株式会社タケダPDC(タケダ猪精肉店)

商工会議所では、販路開拓の取り組みの為に補助金や助成金の活用にあたり支援を行っています。今回は、当所に相談いただき、活用された事例をご紹介します。



住所 ㊤益田市柏原町514-3
㊤益田市桂平町103-4
電話番号 0856-29-0181
営業時間 9:00~16:00
(イベント時21:00)
定休日 日曜日

株式会社タケダPDCは、測量業務を主に行い、社長である竹田さんが捕獲した猪を精肉し、販売も行っておりましたが、元々コンサルタント会社で働いておられて、測量業務の事務員として入社された社員さんが、「猪肉をネットで全国に販売し、広げましょう!」ということで竹田さんも猪肉業務に本腰を入れ始め、当社は今は猪肉精肉部の業務のみになっています。

本年は、猪年ということで、年末からはメディアの影響などで露出が増え、年末からの2ヶ月で1年分の注文が入り、インフレ状態も続き、注文に納品が追いつかない忙しさとなっています。

当社では、行政や、地元住民、市内企業とも連携し、IOTを駆使して防除を行い、成果を挙げています。猪は「有害鳥獣」であり、田畑を荒らし、農作物や、時に人にも被害を及ぼします。行政からは、有害鳥獣を捕獲し、必要な証拠や書類を提出することで、報償金が出ます。しかし、これが処分されるのではなく、商品として買い取られ、それを精肉し、加工し、販売することで地域の生活や、事業活動を守ることに繋がり、猪を捕まえた人にとっても報償金に加えて更なる収入を得ることができ、当社も、二条だからできる田舎の「らしさ」を全国にアピールし、売り込むことにも繋がり、良い循環が生まれ、二条地区を挙げて応援されています。買取にはガイドラインがありますが、夏でも買取りをしていますし、それぞれに用途があるので大きさも問いません。冬の猪は脂があり、当社で精肉して販売し、夏の猪は脂が少ないので、逆に加工品に向いており、猪ジャーキー(税込540円)などに使います。真空で冷凍保存してありますので、桂平の店舗(タケダ猪精肉店)やAmazonなどのインターネットでは、年中販売しております。

昨年からは、二条出身の豊田さんが、タケダ猪精肉店の猪を仕入れて提供するジビエの店「一大」を駅前町にオープンされ、市内にも猪を気軽に味わえるお店ができました。炭火焼きや、串揚げなど猪がはじめての人にも、食べたことがある方にも新たな発見ができるお店です。また竹田さんとしても二条で猪肉を食べられる場所を作りたいということで、隣の二条ストアと協力し、ボタン鍋と、バーベキューができるように設備しました。当

所では、バーベキュー場を整備し、電灯、トイレ、看板等の設置について小規模事業者持続化補助金活用の支援を行いました。バーベキューでは、美味しいと評判の二条米、地元二条の横右衛門の焼肉のたれ、地元野菜が用意してあり、持ち込みは何でもOKとなっています。二条が堪能できますので是非お越しください。(要予約)



店舗では小売販売も行っています



牡丹鍋(うどんつき1,000円)



肉は冷凍保存してあります

利用した支援策・制度等

小規模事業者持続化補助金

事業主より

商工会議所のアドバイスや、支援を受け、新しく販売所等を開くことができ、地域の皆様の来店が増えました。来てくれるお客様の意見を聞きながら、これからも利用しやすいお店作りをしていきます。