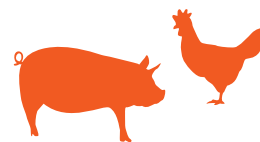


# 「JA全農」とやきとりの「ひびき」が 国産豚・鶏肉を提供する 外食店舗を展開 株式会社 J・A・C・E ひびき（埼玉県）



## 飲食店を5年で50店 食材は国内産の豚・鶏肉

2014年11月7日、東京・神田の飲食店街に、岩手県産の銘柄豚をメイン食材とした、岩手の郷土料理を提供する飲食店「イーハトーヴォ料理 銀河浪漫」が開店した。

店舗を運営するのはJ・A・C・E ひびき。2014年4月、JA全農と、ひびきの両社が、JA・6次化ファンドを活用して設立した合弁会社だ。豚・鶏肉の安定的な供給先を確保しながら外食産業への積極的な進出を図りたいJA全農と、国産原料にこだわって、外食店舗を全国展開していきたいというひびきの思惑が一致し、J・A・C・E ひびきは誕生した。J・A・C・E ひびきを使用する豚肉や

### 出資者・出資額表

●JA・6次化ファンド（農林水産業投資事業 有限責任組合）	1.5億円
●JA全農	1.19億円
●（株）ひびき	0.31億円
合計	3億円

### 【事業内容】

全農グループの強みである全国各地の産直食材を安定的に供給できる体制と（株）ひびき独自の生産流通履歴システム等の外食産業のノウハウを活用して、飲食店の多店舗展開を行うことにより、国産豚・国産鶏の販売力強化と生産基盤維持・拡大を図っていく。

鶏肉は、JA全農によって全国の生産者からひびきに供給され、ひびきの工場で加工などを行った物も、各店舗に供給される。

消費拡大の要となる店舗展開は2パターン。郷土食を全面に押し出し地域の情報発信源にもなるような旗艦店を東京の山手線圏内に。また、ひびきの既存店舗をベースにしたチェーン店でテイクアウトも可能な大衆店を首都圏近郊に広げていこうとしている。大正ロマン風の店構えが目を引く「イーハトーヴォ料理 銀河浪漫」は、旗艦店1号店としてオープン。関係者からも注目を集めている。今後の店舗展開は、東京オリピック・パラリンピックが近づく頃に12店舗の旗艦店、38店舗の大衆店で合計50店舗の出店を計画、23億円の売上を目指す。

## J・Aグループとして 初の6次産業化事業体

「JA全農グループはこれまで、国産和牛などをメイン食材とした外食店をグループで約30店舗展開してきましたが、国産豚・鶏をメインとした外食店舗事業は、ウィークポイントとなっていました。しかし我々の使命は、豚や鶏も含めた国産畜産物の消費拡大を推進し、日本の畜産農家のために貢献すること。そんな時に、農林中央金庫さんから、国産豚・鶏を使用したやきとり店展開で実績のあるひびきさんを紹介いただき、彼らの取組に共感しました。2013年9月の出会いから、2014年4月には新会社「J・A・C・E ひびき」を立ち上げ、同年11月には1号店となる外食店をオープン。ここまで、スピード感を持って進められたのも、同じ志を持った両者が、同じ目的に向けて一致団結し、お互いの強みを活かせるからなのかも知れません。」



JA全農 畜産総合対策部  
畜産販売課 事業開発室 室長  
あいかわよしひろ  
相川佳寛さん（38）

平成25年3月に新規で設立された部署で、国産畜産物消費拡大のための新規事業を考える。



J・ACEひびきは2014年4月23日に設立。写真は、記者会見で握手する日正社長（左）とJA全農の小原良教常務。

2014年11月7日にグランドオープンした「イーハトーヴォ料理 銀河浪漫」（東京都千代田区鍛冶町1-7-15）は、JR神田駅南口より徒歩3分。



株式会社J-ACEひびき  
代表取締役  
ひびきよしはる  
日疋好春さん(43)

1992年に株式会社ひびきを設立。埼玉を中心に飲食店、テイクアウト専門店など20店舗を運営。全国やきとり連合会の代表理事も務める。

## J A 全農が惚れ込んだ ひびきのトレーサビリティ

J A C Eひびきの社長に就任した日疋好春さんは、養豚・養鶏を営んでいた祖父と和食職人だった父の想いを受け継ぎ、『本場 東松山名物みそだれやきとり』を復活させ、(株)ひびきを設立した人物。ひびきが運営する飲食店では、豚肉を串で刺して焼いた「やきとん」に特製の味噌だれをつけて食べるというスタイルが支持されている。ちなみに埼玉県川越市や全国の一部の地域では、「やきとん」を「やきとり」と呼んでいる。

「1995年に1号店の『やきとりひびき八幡通り店』を開店した時から、

## (株)ひびきのメニュー開発・外食店舗運営ノウハウ



ひびきの吉田工場は、技術などが優れている工場を埼玉県知事が指定する「彩の国工場」に指定。



肉の余分な脂を落とす、ひびきが独自で開発した、セラミックバーナー内蔵の自動やきとり機。



みそだれとの相性がいい焼き鳥。店頭ではテイクアウトにも対応。



国際味覚審査機構(iTQi)では、「醤油だれ」が三つ星を獲得!



ひびき各店舗で使用されている秘伝の味噌だれを瓶詰めにした東松山名物「みそだれ」。



ひびき本社、吉田工場が位置する東武東上線・霞ヶ関駅前にもひびきが運営する飲食店がある。

毎日、肉の生産地情報をメニュー板に明記しています。それは生産者の情報を当たり前に知りたかったからです」と話す日疋さん。ごく普通に取引組んできたことが、後に、ひびきが特許まで取得した「生産者流通履歴(トレーサビリティ)システム」につながっていく。豚肉の生産業者情報から、肉を加工した場所・日付、さらに串に肉を刺した人まで分かるシステムで、情報はホームページで毎日更新され、店頭でも公開される。

「トレーサビリティシステムは、問題が起きた時の原因追究などに活用されることが多いですが、もっとポジティブな使い方がされていいと思います。トレーサビリティによって、生産者が

かいている汗や流通業者の努力を消費者に伝えることができ、共感を呼ぶことで安心が生まれます。このようにトレーサビリティは、消費する都市部と生産する農村部の他人同士をつなげていくことができるものだと思います」と日疋さん。

また、ひびきの代名詞ともいえる「みそだれ」は、モンドセレクション最高金賞を7年連続で受賞するなど海外での評価も高い。日疋さんが話す。「どのコンクールでもいいと思います。チャレンジをすることは、自分たちだけでなく、地域の自信にもつながります。海外との交流の中でブランディングを学び、6次産業化を進めていくべきだと思います」。

## 大正レトロな空間で 岩手の食材を使った料理

出店決定からオープンまで準備期間はわずか半年。そんなJ A C Eひびきの飲食店1号店の店長に抜擢されたのは、ひびきが運営する焼き鳥店の「ひびき庵新宿店」で店長を務めていた鈴木英年さんだ。

「J A 全農さんと連携した事業とあって、注目されていることをひしひしと感じています。ひびきとは全く違うスタイルの店ですので、走りながら整えていき、人材も確保していきたいです」と鈴木さん。店のメインメニューの岩手県産の豚肉については、「いいお肉ですよ!調理する前に素材の状態でお客様にもお見せしていますが、好評です。また、豚肉を調理する際は、南部鉄器を使用しています。铸铁物は熱ムラが少なく、重たい蓋でしっかり密閉するので、素材が持っている水分を逃がさず、美味しく調理できます」と話す。



イーハトーヴォ料理 銀河浪漫 店長  
すずき ひでとし  
鈴木英年さん(38)

ひびきが経営する焼き鳥店「ひびき庵 新宿店」から、新会社が展開する1号店の店長へ。これまで培ってきた外食業界でのキャリアを活かす。



「鉄鍋味噌すき焼き」や「八幡平(はちまんたい)ポークあい」など八幡平洋野牧場から直送される豚肉を使った料理ほか、岩手の季節の食材を使った豊富なメニュー。食中酒には、岩手の日本酒がおすすだそう。



「イーハトーヴォ料理 銀河浪漫」の店内。日足さんは、「岩手の農場で選んだお肉を中心に、農業を軸とした理想郷をこの店で表現していきたい」と話す。



南部鉄器焼きの豚肉をいただく際、トッピングできる暮坪(くれつぼ)かぶ。岩手県遠野市の伝統野菜で辛味が強いのが特徴。

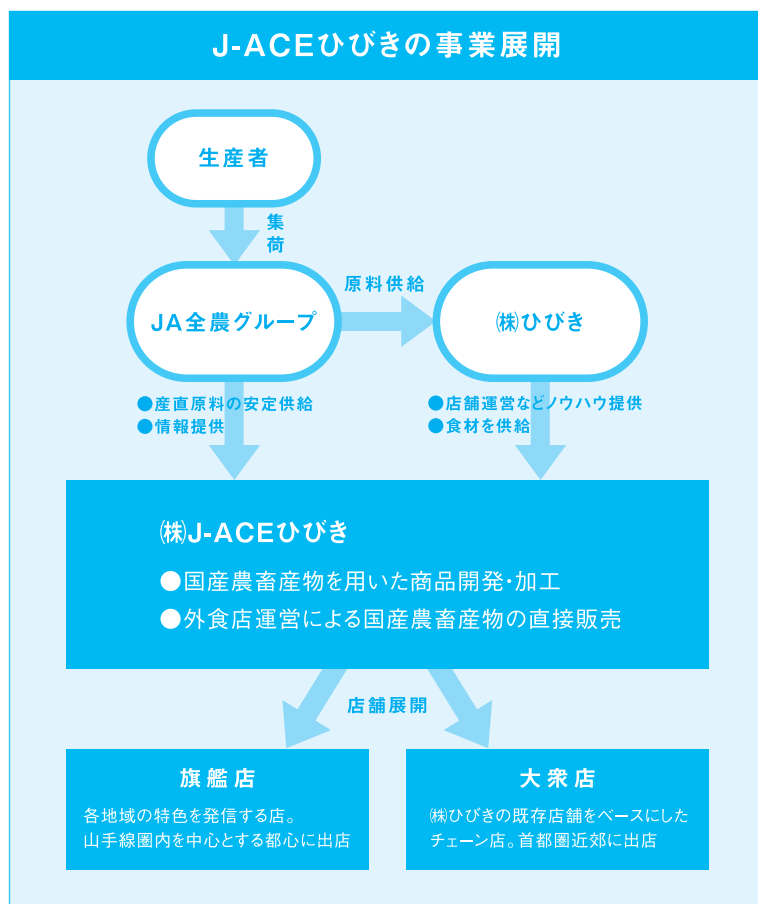
ひびきのノウハウを活かし、  
J・ACEひびきも海外へ出店

2014年4月、ひびきは、シンガポールの郊外にやきとり店を出店。このほか、ベトナム・ハノイ、インドネシア・ジャカルタ、フィリピン・マニラでフランチャイズや合弁での出店要請があるという。海外展開について日足さんは、「地域の名物を海外に売り出していきたいという目標がありました。また、世界に向けて、『やきとり』というものが進化をしなければならぬ時期にきているのではないかと思います。消費者も何かを期待しているのではないのでしょうか?」と話す。

こうしたひびきの店舗展開のノウハウを活かして、J・ACEひびきは2015年の秋を目指し、世界への発信基地として東南アジアへの出店を計画。2017年までに5店舗、2020年頃までに10店舗の出店を目指している。

ひびきとJ・ACEひびきの両社で社長を務める日足さんだが、その社長職の内容は異なる。「ひびきは、自らが立ち上げた会社で一切の経営権が私にありますが、J・ACEひびきでは、出資者の皆さんから任されて経営をするというポジションにあります。6次化ファンドを活用し、それぞれの

出資者の強みやノウハウを活かし、その相乗効果でうまくいっている事例を作りたいと思っています。また、そのような経営の形が広がることで、日本の産業は新たなステージに進むのではないかと考えています。今回のJ・A・6次化ファンドを使った、全農さんとの新会社設立は挑戦のひとつ。日本の畜産業界が新たな方向に向かって動き出すのであれば、世の中にとって、日本の畜産業界にとっていいことではないかと期待をしています」と日足さんは話す。



#### 株式会社J-ACEひびき

埼玉県川越市霞ヶ関北2-3-2  
TEL:049-237-1000

株式会社J-ACEひびきの6次産業化への取組は、動画インタビュー含め、「第6チャンネル」Webサイトで詳しくご覧いただけます。

<http://www.6-ch.jp/fund/fundcase03.html>