



創業70年の知恵とアイデアで創り上げてきた
自慢の「飛騨・美濃すぐれもの」炭火焼豚

株式会社 肉の御嵩屋

食肉・肉加工



安心・安全にこだわり、木曽川のせせらぎが聞こえる自然豊かなここ八百津の地で、昔ながらの味を守りつづけて参りました。肉のやわらかさ、舌にとろける旨みにこだわって、牛肉は「飛騨牛」を中心に。豚肉は「恵那山麓寒天豚」「美濃ヘルシーポーク」「岐阜県産豚肉」の3種類の岐阜県産豚肉。鶏肉は最高の状態でお届けするため、手作業で一枚一枚手間をかけて鶏肉をさばきます。美味しい鶏肉を味わって頂くための手間や時間は惜しません。

伝統の味をベースに御嵩屋独自の「味」を常に研究開発し、他ではまねのできないオリジナル商品を「五味快哉」と名付きました。

御嵩屋の人気商品である「炭火焼豚」は、このネーミングどおり煮豚を炭火で炙ったものです。豚肉はあえて脂身の少

ない肩ロースを原料にすることで、幅広い年齢層の方から支持を得ています。30年以上継ぎ足しながら使うタレの醤油は、地元の醸造先に特注で依頼しているもの。そのタレで煮込み、一晩漬け込むとしっかりと味がしみ込み、これを地元で作られた新鮮な炭を使い、表面をこんがりと焼くことで風味が増し、新鮮な炭の香りがする炭火焼豚が完成。

平成20年には、この炭火焼豚が「飛騨・美濃すぐれもの」に認定されました。今後は岐阜県の食材にこだわり、ひと手間かけた炭火焼豚を多くの消費者に知ってもらうため、イベント等に参加して販路拡大を考えています。

素材の美味しさを損なわないために、添加物はいっさい使わず、ひとつひとつがすべて手作りで仕上げた商品を、安心して多くの皆様に楽しんで頂ければと思います。



目玉商品

安心・安全にこだわりぬいた岐阜県産豚肉を使用した炭火焼豚。味の決め手は、地元で作られた炭と絶妙にブレンドされた特注醤油に隠されています。



株式会社 肉の御嵩屋

代表 山田 真二
岐阜県加茂郡八百津町八百津3792-8

TEL 0574(43)0150
FAX 0574(43)3818



●立地
名鉄「明駅」から東濃鉄道バス（「八百津ファミリーセンター前」方面行き）で20分、終点の「ファミリーセンター前」停留所で下車し徒歩1分の、山間の静かな町、八百津町に立地している。

●店舗の沿革・歴史
創業年は昭和元年。創業者は山田みつ氏。現在は3代目の山田真二社長を中心とした3世代で店舗運営をしている。

●主な客層と販路

	0	50	100
男女比	女性客	男性客	
職 業	専業主婦	勤め人	飲食店
販 路	店頭売り	配達・納め	

地域密着型の経営で、来店者は学生から高齢者まで幅広い支持を受ける。男女別では女性客60%、男性客40%。販売比率は平均で店頭売りが約70%と割合が高く、配達・納めが30%。販売体系は対面・計量販売が中心で、消費者ニーズにあった商品提案を行う。近年、インターネットによる販売量も増加している。

●品揃え

生鮮牛肉は岐阜県を代表する「飛騨牛」が9割を占め、焼き肉、すき焼き、しゃぶしゃぶ用等約12アイテム。生鮮豚肉は「寒天豚」をはじめ「瑞浪ボーノポーク」のロース、肩ロース、バラなど約20アイテム。生鮮鶏肉は国産を中心に11アイテム。自家製加工品では、看板商品の炭火焼豚、手作り煮豚、飛騨牛しぐれ煮、ギフトとしての詰め合わせなど品揃えは豊富。



●店内間取り

