# 和牛で知られる老舗卸店が、輸入高級食材などに新たな活路株式会社 船場池田商店

かつて肉を食べる習慣がなかった日本に、海外から食肉文化が伝わってきたのは江戸時代の末期。それからというもの肉は日本人の食卓に欠かせない食材のひとつになった。そんな精肉の取り扱いに100年以上もこだわり続けてきたのが、株式会社船場池田商店だ。

### 高校一年生で公設市場の精肉店主に

創業は明治30年。現在の代表取締役・池田義夫氏で三代目になる。「祖父が和牛の仲買人をしていたのが、そもそものはじまりです。父親の代になって、西成区で精肉販売の「池田商店」を再開しました。もともと父親の店を継いでいた次兄が亡くなり、店を継続するために父が『お前、やってみるか?』と私に声をかけたのです。」

その時、池田社長は高校一年生。しかし、精肉を扱う祖父や父の姿を見て育ってきたこともあり、迷うことなく店の後継を決意。夜間高校に通いながら、店を切り盛りした。当時の1日の売上は8,000円程度。経費を差し引けば赤字が続く。そこで、店を引き継いだ一年後、思い切って小売販売から業務用販売に切り替えた。「これが、私にとって本当のはじまりかもしれません。」配送と飛び込み営業を続け、わずか5~6時間の睡眠でひたすら働き続けた。こうして精肉販売業者として信頼を積み重ね、現在の船場池田商店に発展させた。

#### フランス料理店の経営失敗が、新たな活路発見に

機械工具の卸会社がひしめく西区立売堀町に、現在の社屋を建てたのは、池田社長が28歳の時。三代目になって今年で52年目を迎えた。今も一貫して変わらないのは、「良いものを安く提供すること」だ。この姿勢を維持し続ける秘訣について、池田社長は、「40年来の取引業者とのお付き合いを大事にしてきたこと。さらに、長年の信頼関係で培ってきた'安く仕入れる力'と'大量に販売する力'」と胸を張る。

販売先は、市内の飲食店を中心に関西一円に広がり、直接取引 100%が鉄則だ。そのほとんどが焼肉店かと思いきや、焼肉店は0件。実にイタリア料理店が半数を占めるという。かつて同店は、大阪市内で高級フレンチ店を直営していたことがある。その当時の経験が今の経営につながっている。「フランス料理に欠かせないフォアグラやキャビアといった輸入食材はもちろんですが、業務用のラップにいたるまで、とにかく原価が高すぎました。もちろん納入業者に値引き交渉をしましたが、まったく聞き入れてもらえない。それじゃあ、自分たちで直接仕入れようとなったわけです。」

#### 自分の会社のファンをつくることが、業績につながる

この経験から、同社の主力商品である和牛・国産牛・黒毛和牛などの精肉のほか、カモ肉・うさぎ肉・うずら肉といった希少肉、生ハム・オリーブ・チーズ・香辛料にいたるまで、飲食店に必要な輸入食材と雑貨を幅広く取り扱い始めた。その数なんと4000品目以上。「良い食材、または他社で手に入らない商品を少しでも安く提供できれば、お客様に必ず喜んでいただけるはず。当社のファンをたくさんつくることが大切です。」

取引先への納品書に、池田社長自らが手作りする商品チラシを同封して届ける。このチラシを見た飲食店のみならず、店から店への紹介で、たちまちファンは増え、取引先は500件から1300件と飛躍的に伸びた。現在も毎週2~3件ずつ増え続けおり、忙しくも嬉しい悲鳴なのだという。

来月からはワインの取り扱いも始め、食材に合わせて新たな提案をしていくという。さらに、東京進出する日もそう遠くないそうだ。「東京には、大阪と比較にならない大きな市場があります。当社の品質と価格なら、東京の人にも必ず喜んでもらえると思います。」 その勢いはとどまることを知らない。聞けば、年商10億円を売り上げるという同社。しかし、「売上の金額なんか関係ありません。こだわるのは利益率です。そのためには、お客様と親しくなり過ぎず、健全なお付き合いが大切です。」と、いかにも大阪商人らしいシビアな答えが。「レストラン経営をはじめ、私の人生は失敗の連続でした(笑)。でも失敗がなかったら今はなかったでしょうね。最近は息

子たちが活躍 してくれてい るので、そろ そろ引退も考 えなくはあり



ませんが、まだやるべきことがあるんですよ。」 最後にそう笑顔で語る池田 社長の心の中では、内容は秘密だそうだが、驚くようなプロジェクトが密か に始まっている。



トレーサビリティ付の国産和牛(左)と、TV番組で紹介された国産の無加水ベーコン(右)



同社が力を入れて取り組む、衛生管理に欠かせない次亜塩素酸マシーン



和牛ブロックを切り分け、業務用に個別包装する作業

## 株式会社船場池田商店 代表取締役 池田 義夫

**〒550-0012** 

大阪府西区立売堀3丁目7-21

TEL: 06-6531-2041

06-6532-2929(夜間)

FAX: 06-6532-2944 http://www.senbaikeda.com/

company.html

http://www.ilgradino.com/ (トラットリア イルグラディーノ)

【事業概要】黒毛和牛、和牛精肉、業務用各種輸入食材の卸業

