

紹介●SPFのお店⑦

松坂屋

東京都大田区千束1-44-4

TEL.03-3717-3390

3号ぶりにお肉屋さんのご紹介です。

東京西部に位置する東急目黒線と大井町線の交差する大岡山駅。日本初の「病院を持つ駅」（駅舎の上が病院）を出てすぐの北口商店街に肉と惣菜の店「松坂屋」があります。昭和20年頃からという長い歴史を持ち、近くの大型スーパーにも負けない元気な商店街で唯一の精肉店。平日の午後という時間帯でもお客さんがひっきりなしに訪れる評判のお店です。

社長の櫻澤徳蔵さんは4代目。叔父である3代目の跡を継いで30年近くになります。

豚肉は長年付き合いのある中村忠商店から仕入れる(有)ケイアイファウム（協会認定農場、岩手県）の「岩中ポーク」のみ。「中村さんのすすめで仕入れてみたら、とても扱いやすい。ドリップも少なく、筋もやわらかいので、安心してカットできます。以前は黒豚なども置いたけれど、手ごろな値段でおいしい肉を提供したいから今はこれ一本。お客さんの評判もいいですよ」と櫻澤さん。基本はセット購入のため、手づくり惣菜も多数販売しています。定番以外にもかなり豊富なメニューに驚いていると「明日が



松坂屋の皆さん。右端が櫻沢社長。

定休日だから今日は種類が少ない方かな」。スタッフは全部で10人。店内は活気に溢れています。



SPF豚について伺うと「横文字のせいかな正直親しみが少ないですね。もっと生産者とのつながりがほしい。会えるのが一番いいけど、せめて産地やエサの情報、お薦めメニューなどを載せた農場紹介パンフなどがあれば。消費者と生産者を結ぶのは私たち販売者ですから」とアドバイスをいただきました。