

「肉用牛ゼミナール 流通研修」

第2班 In 愛知&三重

研修日：平成26年9月2日(火)～9月3日(水)

研修先：カドワキ牧場、名古屋市内他

流通研修第2班として、受講生の甲斐(拓巳)さん、一法師さん、工藤(貴幸)さん、市原さん、松原さんの計5名が参加しました。

今回は名古屋の百貨店(高島屋・名鉄)でのマーケット調査とカドワキ牧場の視察へ行きました。百貨店では、精肉販売コーナーを見学。「松坂牛」のブランド力を改めて実感しました。



続いて、豊後牛取扱店「炉ばた焼 旬蔵」で店長と豊後牛の評価や今後の展開方針について話を聞きました。

豊後牛は、味が濃く非常に扱いやすい食材であり、地域や生産者の思いを消費者に伝えたいと話していました。

翌日は、カドワキ牧場と自家産牛の直売店を視察に行きました。

社長とは7月4日のゼミナール開講式以来の再開で、とても丁寧に案内をして頂きました。





カドワキ牧場には2階建て牛舎があり、発想や構造に驚きました。もしかすると、エレベーターに乗る牛は全国でここだけかもしれません。

精肉販売部門を4年前から手掛け、安全・安心な食肉を消費者に届けるとともに、生産者自らの情報発信の場として位置付けられていました。

「松坂牛」や「伊賀牛」など全国的にブランドが確立している三重県の中で「カドワキ牛」を生産・販売する社長の経営感覚に、開講式の講演に続きたいへん刺激を受けました。

