

# 近江牛の名店「カネ吉山本」

## 時代とともに多様なスタイルを探り続ける。

### 食肉、加工食品販売のほか

### 三つのレストランを経営

「カネ吉山本」は食通に愛される近江牛の名店のひとつ。近江八幡市内にある本店、八幡店の二つの直販店で上質な食肉やレトルトカレー等の加工食品を販売するほか、近江牛レストラン「ティファニー」、本格フレンチレストラン「ル・ポワン・ドゥ・ヴュ」、八幡堀沿いの「浜ぐら」の3店でそれぞれ特色のある近江牛を楽しめる料理を提供している。

知名度は県外でも高い。とりわけティファニーはJR近江八幡駅に近く、リーズナブルな価格で高品質の近江牛を堪能できるとあって、同店を目当てに滋賀を訪れる人も珍しくない。近江牛のブランド発信への貢献度が高い店舗だ。

創業は明治29（1896）年。創業者の山本竹三氏は全国に近江牛を広めた功労者の一人で、大正の末には東京に卸売店を開設し、東北、北海道にまで販路を開拓した。

以来カネ吉山本は、常に本物の味を求め「近江牛」一筋に歩んできた。老舗の誇りと努力は、

四代目経営者の山本俊恵社長にも脈々と受け継がれている。

### 提携牧場でこだわりの飼育

### 枝肉選びに光る熟達の選定眼

「当社では水や気候に恵まれた鈴鹿山麓にある牧場と提携し、取り扱う近江牛の大部分を直接仕入れている。牧場では、ストレスのない環境で良質の湧水や独自配合した飼料を与え、36カ月の長期飼育により、とろけるような脂肪が入った上質の霜降り牛に育てている。私たちはあえて自社牧場を持たず、信頼する牧場と取引することで見事な肉質に育った牛だけをセレクト。だからこそ、近江牛、和牛ともに良質なお肉をお求めやすい価格でご提供できている。」

競り市で枝肉を選ぶ際にも、牛と共に生きてきたカネ吉山本の経験が生きている。霜降りなら何でも良いわけではなく、脂肪の質の見極めが重要なのだ。熟達の技が求められるこの仕事は、山本卓次会長と食肉部部長の二人が担当している。

「カネ吉のお肉がおいしい」のは、鮮度の良い、



本店に併設されている「ティファニー」では厳選和牛や近江牛が楽しめる（写真は、特選近江牛しゃぶしゃぶ）

一番美味な状態で顧客に提供することにとことんこだわり続けてきたからだ。確かな選定眼で納得できる肉だけを選び、気鋭の職人陣がそれを捌いている。

### 老舗に「時代の風」を吹き込む

### 女性社長のしなやかな発想

職人気質で堅実に老舗を守ってきた卓次会長と、女性らしいしなやかな発想で、老舗に新風を吹き込み続けてきた山本社長との二人三脚で株式会社カネ吉ヤマモトフーズは歩んできた。食品部で扱う加工食品は以前はしぐれ煮や味噌漬け等だけだったが、山本社長は「県外の人にもカネ吉山本の味を」と考え、通販に適した和牛カレーやハッシュドビーフ等のレトルト食品、手造りハムといったオリジナル商品を次々と開発した。

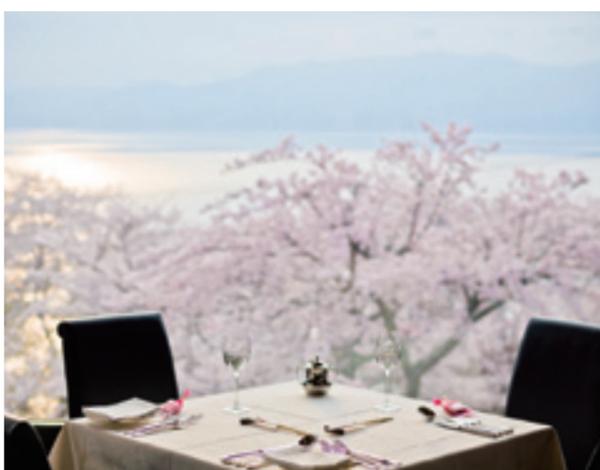
一昨年に導入して、生肉の通販に活用。「少なくともひと月は生肉の鮮度を保て、解凍後は切りたての風味がよみがえるので、本来のおいしさをお届けすることができ。今後も応用商品を増やしていきたい。」

がコンセプト。ローストビーフ丼などの創作料理が楽しめる。「近江牛の老舗がなぜ？と驚かれる事業もあるが、私たちはお客さまにお喜びいただけるなら形にこだわらない。時代が求める多様なアレンジで、カネ吉山本のお肉をお楽しみいただきたい。」そんな柔軟な発想の山本社長は、これからもカネ吉山本に、新しい感覚を吹き込み続けることだろう。

### 手軽に牛肉のうまみを楽しめる

### 近江牛コロッケが好評

最新の話題は、近江牛や黒毛和牛の精肉端材を利用した人気コロッケの増産、増販だ。西ノ庄にコロッケ、惣菜の工場を構え、コロッケやデリカに専門店「ころち」を隣接して販売を開始した。コロッケ以外にも30アイテムの揚げ物、サラダ、惣菜、デリカを取り揃え、特に揚げ物は注文を受けてから揚げる。揚げたての販売が好評だ。揚がるまでの待ち時間のために椅子や子供用の手作りのおもちゃを用意するなど、顧客への気配りを怠らないところに商人としてのカネ吉山本の姿勢がうかがえる。



眺望が自慢の「ル・ポワン・ドゥ・ヴュ」



「ル・ポワン・ドゥ・ヴュ」と同じ敷地にあるチャペル「ル・ポワン・ダリアンス」

素材の肉には徹底的にこだわりながら、それを提供するスタイルは時代のニーズに応じて柔軟に多様化させるカネ吉山本。最近、牧場と協力して好みの変化に合う、和牛の飼育プロジェクトをスタートさせた。「目指すのは脂肪と赤身の配分が絶妙な和牛種。「カネ吉が選んだ肉なら間違いなし」と言っていただけのように、これからは味と品質を追求していく。」

※CAS/CELLS ALIVE SYSTEMの略で、「細胞が生きている」という意味。食品全体を瞬間的に凍結するので、細胞を傷付けることなく水分も保持し、解凍後は限りなく生の鮮度、味、風味に戻る。「CAS®」は、株式会社アビーの登録商標です。



**Voice** 代表取締役社長 **山本 俊恵**氏

近江商人の誇りと感謝を胸に「良質なお肉」の提供に努めています。  
カネ吉山本厳選の近江牛や和牛をなるべくお手軽に、  
さまざまなスタイルでお楽しみいただけるよう、  
品質にこだわって精進を重ねています。

**Profile** 株式会社カネ吉ヤマモトフーズ



- 本社/近江八幡市鷹飼町558
- 法人設立/1966年
- 資本金/1,000万円
- 従業員数/108名
- 事業内容/食肉・惣菜加工品の販売、レストラン業

<http://www.oumigyu.co.jp/>