

新業態「ポーク ポーク ポーク ねぎポ有楽町店」



中山 剛氏

執行役員営業本部長

「店舗設置の経緯は、グモ奏功し、牛たん」とも
当社は牛たんを中心として、麦めしの組み合わせに
た定業「ねぎ」を東京、よるねぎ独自のスタイル
都内および横浜市に店舗が一般にも広く展開してき
補完しています。81年、また、今後当社がさら
新業態「ポーク」を、成長を遂げるために
オープンして以来、店舗数は、どんな方向性向かう
をけつつ、ブランド「ベジカ」検討を重ねてきま

ねぎしフードサービス

首都圏を中心とした専門店「牛たん」ともろ
麦めし「ねぎ」(以下、ねぎ)を38店舗展開
開しているねぎしフードサービス(東京・新宿
区・根岸栄清ビル)は、昨年11月、新業態「ポ
ーク・ポーク・ポーク ねぎポ有楽町店」を東京・
千代田区丸の内オープンさせた。豚のごはん
やさん、をテーマに掲げた同店は、米国産、麦青
ち四豚、アンタホポークの豚肉のほか、女
性の胃を捉える「お肉」も盛り、同ブランド
が持つ「ねぎ」の魅力を最大限に活かした「ニ
ュー」を展開している。ねぎし
と同様、女性客一人でも気軽に利用でき、居心
地と食事ができるような空間を特長とし、同社
執行役員営業本部長の中山剛氏に話を聞いた。

「アイダホポーク」の魅力进行全面訴求



女性客1人でも気軽に利用

した。そうしたなか、別の
分野で売りの商品と、豚肉を
えて、「ねぎ」と異なる
業態を展開しようと決め
約1年にプロシエント
チーを立ち上げました。
「では豚肉を
当社の得意分野は牛たん
です。しかも、「ねぎ」
には定業といふイメージ
が根付き、店舗によっては
女性が過半数占め、女
性が一食をさされる
ケースも多く受けられま

す。新業態でも店の得意
分野を踏襲し、居心地が
良く、美味しく食事を楽し
業態を展開しようと決め
約1年にプロシエント
チーを立ち上げました。
「では豚肉を
当社の得意分野は牛たん
です。しかも、「ねぎ」
には定業といふイメージ
が根付き、店舗によっては
女性が過半数占め、女
性が一食をさされる
ケースも多く受けられま

と聞きます。チルドベヒー
ツ買いがき、規格安定
していても隠れ食中毒と
いえます。このほか、日本
人の嗜好に合わせて、肉
肉を交配した四豚であ
ることを、配合の割合で
の長期飼育を行っている
こと、成体進育や抗生物
質の不使用、肥育期間の
など、数々の特長を、我々
特長がある豚肉です。我々
も農場へ是進んで、肉質
が、四元豚という独特
自性を発揮しつつ、当社
の安定供給の面でも、ま
と良い農場環境であら
と、家族経営で愛情をこ
とびります。3月は「

「豚のごはんやさん」がテーマ



よが焼きを、1月白
からは「角煮ハイムカ
し」を発売します。当
はの7島多店舗を自
指している。また、拡大
化を進めるうえで、豚足
スープなどサイドメニ
ュを含めて、この「麦青
ち」をテーマにした「女
性」をターゲットとして
なごがでまのか非に
業態です。

「今後の展開は
首都圏を中心とした商
のなかで、将来的には店
舗数に拡大していき、
と進めたい。今後は、
ため、業態開発の段階
あり、しっかりと足元固
め、どこか美味いもの
をいかにお客様に提供
去業し、さらさらなか
進取していきたくです。
その意味でも、この業
は、口癖店という特徴
で、今後、多店舗化して
考えています。

くうえで、価格
設定や地味な
も味、その意
味で、1店は当
社が本気でや
たいお話を展開
したい。進め
います。
農場へ訪問し
た感想として、
疾病のリスクを
避けるため豚舎の周囲に
風通し対策が、
その麦畑で、
麦畑の真中に集まる存在
りにより外部からのリス
を避けることができるとい
う。また、豚舎の清潔さ
う。また、豚舎の清潔さ
も日本のマナーを注視
し、日本人的な豚舎の
欲があることが伝わま
た。そうと経験あり、
り、彼ら肉の豚肉生産者
も日本のマナーを注視
し、日本人的な豚舎の
欲があることが伝わま
た。そうと経験あり、