

経営 探訪

MANAGEMENT REPORT
有限会社瀧田養鶏場

卵が持つ新しい可能性とともに



1965年頃に酪農経営から養鶏業に転換し、100羽から生産を開始。年々、生産羽数を増やしなが
ら、農業との複合経営を続け、1995年に養鶏(採卵鶏)単独に切替。1997年に有限会社瀧田養鶏場を設立した。
2004年には、卵の専門店「たまごの樹」をオープンし、養鶏場から直接届く新鮮で味わいのある「たまご」を活かしたカフェメニューやスイーツを展開している。

たまご本来の美味しさを伝えたい

スーパーなどでは安売りの目玉にもなり、食卓には欠かせない定番商品である“卵”。どこでも安価で手に入るイメージが強いこの卵の価値観を変えたのが、養鶏業として45年もの歴史を持ち、県内3ヵ所ですべて人気卵専門店「たまごの樹」を経営している有限会社瀧田養鶏場だ。約20年前までは飼育規模3万羽程度の小規模養鶏を行っていたが、瀧田代表が事業転換を図ったことで、同社の未来は大きく変革を遂げることとなる。「通常、卵は問屋を介して全国のスーパーなどに納品されます。当社も以前はそうでした。しかし小規模養鶏場ではいくら品質が良くても、飼育規模1,000万羽を超える大規模養鶏場には、流通量・価格競争ともにとて太刀打ちできません。何か手を打たないと淘汰されるのは目に見えていました」。飼育規模を拡大するか、廃業するか。それとも全く別の道を切り拓くか。選択を迫られる中、“卵”にかける強い想いが、瀧田代表を突き動かした。



「小規模養鶏場だからこそできることが、必ずある」生き残りかけた瀧田代表は全国の養鶏場を視察。そこで出会ったのが、直営店を持ちこだわりの卵や卵の加工品を販売している小さな養鶏場だった。「良質な分だけ、価格はもちろん高いのですが、お客さまはその場で次回の予約をしていくほどの盛況ぶり。良いものは高くても売れると確信しました」。「お客さまに美味しい卵を届けたい」。良質な商品を提供している自負があるからこそ、できることがある。瀧田代表は、さっそく新たな市場を開拓するべく、秋田の地に初となる養鶏場が経営する本格的な卵の直営店の開設に乗り出した。

「生で食べられる卵はどれですか？」

“こだわりの飼料を食べて生み出された安全・安心な新鮮卵の提供”、“卵を使った高付加価値加工品の開発”、“市場価格に左右されない定価直売”。この3つを経営コンセプトに掲げ、2004年、たまごの樹1号店が秋田市河辺にオープンした。新鮮な卵の販売、黄身の量を通常の2倍使用したシュークリームやプリンなど、直営店ならではのラインナップに同店は瞬間に人気店となった。

「想定していたよりずっと早いペースで売上は順調に伸びていきましたが、不思議なことに卵の売上は思ったほど伸びませんでした。そんなときにお客さまから『生で食べられる卵はどれですか?』、と尋ねられたんです」。

国内で売られている卵の親鶏は、9割以上が海外からの輸入となっている中、瀧田養鶏場では純国産品種である“もみじ”と“さくら”を主に扱っており、飼料もよもぎや海藻などを混ぜた天然の特別なものを使用している。店頭には24時間以内に産ん



だ卵しか並べていない。思わず“全部生で食べられますよ”、と答えてしまったと笑う瀧田代表だが、そのとき初めて消費者が卵に関する正しい知識をほとんど持っていないことに気づいた。

「問屋を介すと在庫管理の都合上、時には産んでから1週間も経った後に店頭で並べられることがあります。卵は新鮮であればあるほど良いわけですが、鮮度が落ちてしまうと本来の味とは全然違うものになってしまいます。“新鮮な卵はおいしいものだ”ということ世の中にもっと伝えることが必要だと感じました」。

価格だけだった店内POPには、鶏の品種や産卵日の明記、種類別のおすすめの調理方法などを記載。情報が可視化されたことで、卵の売上も飛躍的に向上していった。

卵を通し、新たな価値の創造へ

地域と共に歩んできた瀧田代表だからこそ、卵を通して秋田の未来を広く見据える。そのひとつが地域資源を活用したコラボ商品だ。たまごの樹には、たまごかけご飯にぴったりのしょっ



つらだしや旬の地物を使用したスイーツが数々並び、2号店以降の店舗に併設されたレストランでも地元産の食材を使用したメニューを提供している。また、店舗内で定期的にイベントを企画するなど、“卵”をきっかけに子どもから大人まで楽しめる空間を演出している。

「ひとつの卵。そこに付加価値をつけて感動をお届けするのが私の使命です。自分だけが良くなるのではなく、地域全体で新しい価値を生み出し、提供していきたいと思っています」。

そんな瀧田代表の想いは、今年8月に海を超え、秋田県が台湾で開催した秋田物産展に合わせ、県内初となる食用卵の輸出を行った。イベントでは、卵の味を堪能できる卵焼きをふるまい、好評を博した。

今後は生食文化のない海外にも視野を広げ“おいしい卵”を届けていきたいと瀧田代表は語る。秋田の小さな養鶏場は、卵ひとつに新しい価値をのせ、これからも大きく羽ばたいていく。

- 1 味はもちろんのこと名称や価格は、流行に敏感な女性従業員たちの意見が尊重される。
- 2 産みだした卵は丁寧に選別され、その日のうちに各所に配達される。
- 3 おすすめポイントが書かれた手書きPOPは卵の専門店ならではの。
- 4 追分店・大曲店はレストランを併設。濃厚な卵を使用したオムライスは人気NO.1



有限会社瀧田養鶏場

〒019-2632
秋田県秋田市河辺大張野字道ノ下72
TEL. 018-882-3015
FAX. 018-882-3113
<https://www.tamagonoki.jp>

創業 / 1997年
●従業員数 / 50名
●営業品目 / 養鶏業・鶏卵の生産と販売、加工・卵と菓子販売する直営店(たまごの樹)

代表取締役
瀧田 稔
たきた みのる