

連載

会社の流儀 1834



木須 良一 社長

伊 万里牛、仙台牛、鹿佐賀牛、つくば美豚——肉好きには字づらを追っただけで垂涎ものだが、そんな銘柄和牛・豚を安価な料金でがつり食べられる焼き肉店が、東京の板橋区にあった。店の名は「焼きにくさが壺」。

なんと銘柄肉なのに、2580円（税別）からの食べ放題コースまであるという。料金を聞いて、一体どんな肉なんだと不安になるが、インターネットの口コミを見ると、これが意外に

も「食べ放題でこの霜降りのカルビを食べれる所を私は知りません」「上質な肉を食べ放題で頂ける！幸せ過ぎます!!」などなど、好評のコメントが寄せられているではないか。

店の経営者、木須良一氏を訪ねてその謎が解けた。同氏は食肉卸売会社、株式会社ケイアイフーズの社長で、この道50年の食肉のプロ。「肉に触れ、お客さんと触れあうことが、遊びと同じくらい楽しくてたまらない」と言っている筋金入りだ。木須社長は言う。「生産者から一頭買いたった枝肉を加工・熟成・販売まで一貫して自社内でやりま

す。肉のきめ細かさ、霜降りの度合い、肉色と光沢、肉の弾力、資質など、徹底したこだわりで厳しく評価し、販売しています」

その目利きを選んだ銘柄肉を、地域の人々に食べてほしくてオープンしたのが「焼きにくさが壺」の高島平、下赤塚の2店舗だった。驚きの低料金も、食肉卸売屋ならではの卸値価格にその秘密があったのだ。

伊万里牛を全国ブランドにしたい

お薦めは何かと尋ねると、木須社長は間髪入れず「食べくらべコース」を挙げた。伊万里牛を中心とした特選黒毛和牛のカルビ、コースを食べくらべてもらうというものだ。

そもそも木須社長が四半世紀勤めあげた、一部上場の大手食肉会社を辞し起業した動機の一つが、故郷佐賀の伊万里牛を全国

ブランドにしたかったから。地元で食肉農業を営む親類縁者をたどって、自ら流通ルートを開拓した。「部外者は一切立ち入り禁止。ストレスを与えぬよう物音も遮断。そんな環境下で音楽を聴かせたりして、大事に大事に育てられた牛たちです」（木須社長）

「焼きにくさが壺」では今、新型コロナウイルス対策として店内にパーティションを設置し、簡易個室でお客さんを迎えている。

「和牛肉だけでなく元気なスタッフの笑顔が、皆さんのお越しをお待ちしています。是非楽しいひと時をお過ごしください。」（木須

社長）

木須社長の笑顔に、これはもう行くしかないという気になった。（大）

【会社データ】
本社 東京都板橋区三園1-45-11
☎03-5998-4978
設立 2002年5月
事業内容 食肉卸売、飲食業経営

「焼きにくさが壺」
高島平店 東京都板橋区高島平7-14-15
☎03-5998-5759
下赤塚店 東京都板橋区赤塚1-10-4 コーポ川口
☎03-6909-2789
<https://kifoods.jp>

ケイアイフーズ「焼きにくさが壺」 (東京)

食肉50年のプロが仕切る焼き肉店 銘柄和牛が2580円で食べ放題!?



伊万里牛サーロイン



伊万里牛食べくらべコース

最高級の伊万里牛が食欲を誘う