



TEAM NEXT YONEZAWA



▲鳥勝牛肉店
ホームページ



▲鳥勝牛肉店の
取り組み

いつもの食卓を、ごちそうにする

有限会社鳥勝牛肉店 / お食事処「米沢牛 とり勝」

城北1丁目1-8

【鳥勝牛肉店】9時～19時

【米沢牛 とり勝】11時～22時（ラストオーダー 21時）



代表取締役
おのかつき
小野勝男さん

Message

米沢牛だけでなく、コロッケ1個から気軽に買いに来ていただけるお店であり続けたい

秘訣は「米沢牛専門店」ではないこと

大正7年(1918)創業。始めは鶏肉専門店として、良質な鶏肉を安価で販売し地域の食卓を支え、その後は米沢牛も取り扱い始め、特別な日の食卓も彩ってきた。

取材をしたのは、とある平日の午後2時ごろ。30℃越えの夏日で、買い物にはまだ少し早い時間だったが、途切れることない客足からお店の人気ぶりが分かった。ショーケースには米沢牛だけでなく、鶏肉、豚肉、惣菜など、多様な商品が並んでいる。しばらく様子を見てみると、米沢牛を買う客足が多いことが分かった。鶏肉や豚肉ではなく、屈指のブランド和牛である米沢牛が次々と売れる。「うちは鶏肉や豚肉、惣菜からも利益があるので、その分だけ米沢牛を安く売ることができる」と小野さんは言う。

徹底した「一頭買い」主義

米沢牛枝肉セリ市場は年間29回開催されるが、小野さんはその全てに出席し、熟練の目利きから一頭買いのみを行う。「在庫状況や売れ行きから欲しい部位だけ仕入れる肉屋さんもありますが、牛の育ち方は1頭1頭全く違います。部位買いだとどんな牛の肉か分からないから、自分の目で

見て、自信をもって売れる牛だけを仕入れたい」。鳥勝牛肉店では、基本的に小野さんが目利きして仕入れた一頭買いの米沢牛しか取り扱わない。

ブレない「地元密着」

「米沢市に住んでいるのに米沢牛を食べられないのはもったいない。米沢牛をもっと身近に、手軽に楽しんでほしい」その想いから、店舗2階の直営食事処「米沢牛 とり勝」では、1日5組限定で、米沢牛ロースのすき焼き・しゃぶしゃぶを3,000円台から提供している。前日までの完全予約制で、個室でゆっくりと米沢牛を楽しめる。

地元に貢献したいという想いはそれだけにとどまらない。先代の頃から、市内の保育施設・学校や病院へも食材を提供しており、さまざまな場面で米沢の肉食を支えている。

次の100年を目指して

通信販売など、米沢の外への販売を強化したいと話す小野さん。その根底にある想いは、米沢牛の地産地消だ。「通販でもっと利益を出せれば、店頭販売する米沢牛の価格を安くできるかもしれません。米沢に住む皆さんがもっと身近に米沢牛を感じてもらえるように頑張ります」。

「米沢市役所 TEAM NEXT YONEZAWA」の取り組み

米沢市役所が取り組む米沢品質向上運動の具体的な取り組みとして、市役所への満足度調査「市役所あるあるアンケート」を募集しています。右の二次元コードから米沢市役所 TNY のページに進めますので、そちらのコメント欄に米沢市役所を利用してお気づきの点などをご記入ください。

関係各課で情報を共有し、より良い市役所を目指してまいります（原則としてコメントへの返信は行いませんのでご了承ください）。

