

安城ロータリークラブ

週報

【 2025/11 第1例会 】

例会日:毎週金曜日

例会場:碧海信用金庫本店3F 安城市御幸本町15-1

TEL:0566-75-8866 FAX:0566-74-5678

Email: anjo-rc19580206@katch.ne.jp

HP: <http://www.anjo-rc.org>

■創立日: S33年1月10日

第3229回例会

2025年11月14(金) 12:30~13:30

司会者:鶴田 香也乃さん

ソング:「君が代」「奉仕の理想」

ニコボックス委員会:沓名 一樹君

親睦活動委員会:服部 敦君

ゲスト及びビジター:中村俊毅様 (有)シャロレ 取締役

大谷 宗将様 しあわせをはこぶパン 代表

出席報告者:杉山 邦雄君

全会員数 52名

現在出席義務者数 39名

本日の出席人数

内出席免除者の出席人数

出席率 85.40%

2025-26年度: RIテーマ

「UNITE FOR GOOD

よいことのために手を取り合おう」

安城ロータリークラブ会長方針:

「Team Anjo Rotary

~メンバーアイダホ团结をして目標に向かって活動しよう~」

■会長:加藤 正人

■幹事:石川 徳重

■クラブ会報:永井 慎悟・荻須 篤

■ 会長報告

加藤 正人会長

11月8・9日 国際ロータリー 第2760地区 地区大会



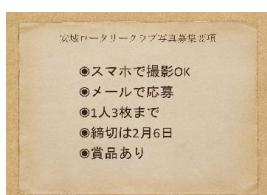
■ 幹事報告

石川 徳重幹事

- 11/21 例会終了後 臨時歴代会長会議を行います。
- 12/5 年次総会に欠席されます方は、委任状の提出をお願いいたします。
- 12/21(日) 会員家族親睦例会のご案内をしております、本日中の登録をお願い致します。
- 2/21(土) 2025-26年度インテーシティーミーティング出欠の報告を12/5までに報告ください。

【本日のセレモニー】

・写真同好会お知らせ



✿ 今月のお祝い

会員誕生日	5名
配偶者様誕生日	3名
結婚記念日	4組
金婚式	1組



卓話者 中村俊毅(なかむらとしき)様 (有)シャロレ 取締役 テーマ「安城和牛再生復興事業」

※頂戴した原稿はそのまま掲載しています

安城和牛再生復興事業



私は有限会社シャロレ取締役中村俊毅です。

現在はステーキハウスシャロレの2代目として活動をしています。

10歳のころからお店に入り、12歳から鉄板焼きを始めて高校・大学・社会人の間もお店には立ち、2年前にサラリーマンを辞めてお店に就職しました。有限会社シャロレは1985年に中村宏彦代表取締役(父)の中村宏彦が創業しました。店の周りは田んぼしかなくシャロレの店舗が一軒だけ立っている状態でした。

今年度で40年を迎え、地元では親しまれるお店となりつつありますがそれまでには長い道のりがありました。

リーマンショックや狂牛病・コロナなど数々の試練がありましたが、特に狂牛病の際にはかなりダメージが大きく本当に倒産寸前でした。間違ったメディアの報道や一般市民の和牛に対しての認識の違いで2001年～2002年の間はほとんどお客様の来店がなく、とても生活が苦しかったです。当時小学生の私も学校でもよく狂牛病君と言われ、いじめられていきました。ただ幸いにも常連様に救われまして狂牛病の苦しい時代は乗り越えました。現在は代々受け継がれてきたタレや肉の基本はそのままに新しいマーケティング方法で認知を広げています。コロナで顧客の数が減少したことを皮切りにSNSを強化しインスタグラムでグルメインフルエンサーを活用して認知の幅を広げています。最近ではグーグルにも強化し外国人旅行者もご来店してくださっています。時代の流れとともにシャロレも変化しています。

そして、私は安城にお店があるのなら安城和牛を使いたいと思っていましたがなかなか

取引先も見つからず断念していました。しかし知り合いのデザイナー様がたまたまバイヤー様(株式会社豚市)をつなげてくれて取引が開始しました。最初に安城和牛を食べた瞬間、長年肉を扱っている両親がこんないい肉は今までないと言っていたほど品質は抜群で、お客様に提供するのが楽しみでした。メニューに導入すると確信した通り

評判はすぐに広まり、SNSで拡散されNHKの取材も入り瞬く間に広がりました。決して値段も20,000円と安くはないのにも関わらず多くの方が市外・県外とご来店して注文してくださいました。ただ、提供数が増え需要が高くなつていて中でなぜこんなにも美味しい和牛を知らないのか。安城市民ですらほとんどの人が知らないのはもったいないと思いました。またそれと同時に供給源の少なさにも不安定な部分があることがわかり安城市で2名しか肥育農家様がない現状でどう事業を継続して和牛を守り続けのか考えなければならぬと感じました。もっと多くの人に安城和牛のおいしさを知ってもらいたいと強く思いまして安城和牛の再生復興事業は始まりました。私は安城和牛の価値を多くの人々に伝え、生産者ができない広告・PRの部分の支援や安城和牛を通じて地域活性化をすることを決めました。

1つ目はふるさと納税の返礼品登録での市外・県外への認知度拡大です。黒毛和牛コースは以前よりさとふるには登録していましたが、安城和牛コースもさとふるに登録することで市外・県外と知つてもらう機会となりました。シャロレのお客様はSNSやグーグルで市外・県外の方が多くさとふるの登録しているお客様はお得に食事券として返礼品を注文してくれます。さとふるにより遠方からのご来店も増え、安城和牛のブランド力の向上と認知度拡大を加速させました。ちなみにシャロレでのさとふるの寄付金額は2023年度10月～現時点で約270万円となりその3割は安城和牛の食事券での寄付金です。

2つ目はカレーパン・カレーの開発です。シャロレでは肉を掃除した際に端材が出ます。その端材は普段であれば仕込みに使いますが、もったいないのと何か別のものにできないかと考えた時に友人であるしあわせをはこぶぱんの大谷社長に相談したところ

カレーパンの案を出してくれました。すぐにレシピを作成し安城和牛の端材を渡しカレーパンを作ってくれました。安城和牛は油分が多くそれを考慮して事前に湯にくぐらせて脂をとりカレーを作る工夫をしています。安城和牛の牛筋もしっかりと大きさを残しカレーパンに入れているので食べ応えのある仕上がりになっています。そしてカレーの開発も大谷社長と相談しレシピ考案・開発をしました。カレーは委託製造して2kg規格で販売を開始しマルシェや企業様のイベントに提供しています。端材を使うことで無駄をなくし環境に考慮したSDGsの取り組みをしています。カレーパンは大谷社長の店舗で提供しております、お客様のリピートも高くカレーもマルシェや企業様に提供する際はいつも完売しています。

3つ目は企業給食での安城和牛ハンバーグのライブ調理です。そもそもなぜ食堂にライブ調理を実施しようと思ったかというと、確実に多くの人が毎日来て、ご飯を食べに来る場所はどこだろうと考えた時に食堂であれば必ず社員の人が食べにくるのと、工場食堂であればコンビニがあるところもありますが基本は屋食を食べるところは食堂しかないのでそこに目をつけました。すぐに株式会社デンソー様に話を持ち掛けたところ協力してくれ、委託給食会社の4社を紹介してくださり実行に移しました。ハンバーグは株式会社豚市様が製造していまして、安城和牛のミンチの割合も変更でき、大きさも150g～200gと選べ会社様ごとで割合や大きさも自由に変更できます。提供時は事前に調理師の方がハンバーグを軽く火を入れてくれるでそれを鉄板で最後焼き色付けてワインをかけて提供します。表にもあるように今まで提供したハンバーグは5000個を販売し15拠店、20回のライブ調理を実施していました。実施場所も今ではデンソー様だけではなく、株式会社アイシン様・アドヴィックス様など委託給食会社様の紹介もあり少しありますが実施拠点を増やしております。また、このイベントを実施することでお勤めしている従業員様の満足度も高く会社様による食堂アンケートでは高評価をいただいており、働く人たちのモチベーションにも繋げています。ESの向上と安城和牛の認知度拡大でこれらもこの事業は続けていきます。

4つ目は地域連携と社会貢献です。しあわせをはこぶぱん以外にも実施してもらえるところはないのかと考えた時に地元の安城市にある飲食店に協力してもらえばもっと広まると考えました。飲食店様には端材を無償で提供しメニューを作り販売してもらい、東栄町にあるおかずフェでは牛筋カレーを作つていただき、またおかずカフェさんは子供食堂とも連携しているので店舗と子供食堂両方に提供してもらいました。とても美味しいと高評価で子供食堂で提供した際にも子供たちが喜んでいたとお声をいただきました。カフェ咲夢さんは牛筋を佃煮にしておむすびに混ぜて販売してもらいました。佃煮も完成度が高くおむすびと相性がよく安城和牛のよさが引き立ったおむすびになっています。各店舗でオリジナルのメニューを作ることでまた新しい安城和牛の魅力を引き出し顧客満足度に繋げ、地域の活性化にも同様につなげています。もちろん企業給食でもデンソーパーラー様に協力していただき端材をハヤシライスに混ぜて提供していただきました。提供する際には安城和牛の歴史や現状を食堂の提供場所にポスターを張り広告してくださいました。このようにして地域の企業様も協力してくださり連携しております。現状と未来への展望ということで安城和牛は現在肥育農家様は2軒しかなく10年前1億6000万の和牛産出額が現在では1億～数千万に下がっております。原因としてものづくりの会社様が増え雇用が増え、宅地化が広がり肥育農家様への苦情が増えたと同時に飼料の高騰もし原材料が高くなり肥育コストが上がり採算がとれなくなり減少したと考えています。そこでかつて盛んだった安城和牛を再び復興させるには今後、上記の活動をさらに活発にし認知度上げてブランド力向上させ強化する必要があります。そして若い世代にも安城和牛を認知してもらい、興味をもってもらい、ブランド和牛を育てること=稼げる職業と感じてほしいです。そのためにもブランド力の向上は必須になりますがこれが可能になれば持続可能な産業になっていきます。そしてブランド力向上により三重は松坂牛や岐阜は飛騨牛のように愛知といえば安城和牛と言われるようになれば観光業も盛んになっていくと考えています。現在でもシャロレに安城和牛を食べに福岡や和歌山など最近ご来店があり、お客様はついでに三河を観光するとおっしゃっていましたのでそうゆう形で観光業とも協力し三河の魅力を和牛で発信していけたらと思います。そして次世代に誇れる安城和牛ブランドを築くために地域企業の輪を深め、持続可能な農業にして、品質をバイヤー様と農家様と協力し高め社会貢献や地域活動に安城和牛を通じて循環させていきたいです。また、安城はものづくりだけではなく和牛もあるんだぞと知つていただき、安城和牛を通じて地域の人々、そして市外・県外と多くの方々に笑顔になっていただきたいと思います。安城和牛の肥育農家様の努力の結晶を絶やさないためにもこれからも全力で安城和牛を応援してきます。そして安城和牛の魅力をじつめらうためにまずは皆様安城和牛を食べにご来店ください！ ご清聴ありがとうございました。

安城和牛 再生復興事業

地域の誇りを取り戻し、次世代へ繋ぐブランドづくり



シヤPOL

有限会社シャロレの歩み

創業からの軌跡

有限会社シャロレは、地域に密着したステーキハウスを1985年に代表取締役中村宏彦が創業し今年度で40年を迎え、ステーキハウスシャロレは、地元の人々に愛される飲食店へと成長を遂げてきた。

リーマンショック・狂牛病・コロナの数々の修羅場を乗り越えた。



継承される想い

現在は代々受け継がれてきたこだわりはそのままに現在はSNS・インターネットの媒体や地域との連携を強化し商圏を広げて市外・県外と広げる。時代とともに進化する媒体活用し新しいシャロレを構築している。

SHY-POL

安城和牛との出会い

導入前の想い

両親も私も、いつかは地元の安城和牛をメニューに導入したいという想いを抱いていた。しかし、安定した仕入れ先を見つけることができず、地元の素晴らしい食材を提供できないもどかしさを感じていた。

瞬く間の評判

メニューに導入すると、美味しさは瞬く間に評判となった。お客様の口コミが広がり、SNSでの投稿が増え、やがてテレビ取材まで受けるようになった。地元の食材が、これほどまでに人々の心を掴む力を持っていることに、改めて気づかされた。

1

2

3

4

ご縁

2年前、弊社のデザイナーのご縁により安城和牛を仕入れることができる機会に恵まれた。

使命感の芽生え

需要の高まりとともに、一つの疑問が浮かんだ。「こんなにも美味しい和牛を、なぜもっと多くの人は知らないのだろう」また、供給源の不安定さという課題も見えてきた。この素晴らしい地域資源を守り、育て、広めていくことが私の使命だと感じた



シヤPOL

再生復興事業への決意

「もっと多くの人に、この美味しさを知ってもらいたい」

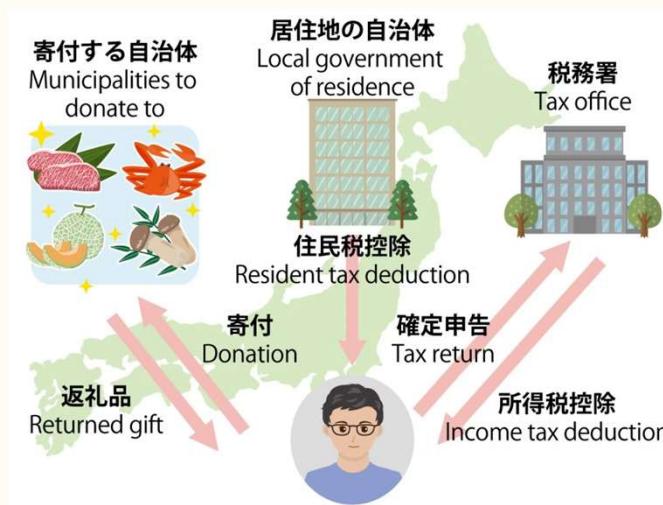
その想いから、安城和牛の再生復興事業は始まった。

需要が高まっても供給源が不安定では、持続可能なビジネスにはならない。
これほど素晴らしい地域資源が埋もれているのはもったいない。
安城和牛の価値を伝え、生産者を支援し、地域経済を活性化させる。
私は再生復興事業に乗り出すことを決意した。



シヤPOL

事業の展開①：さとふる登録とブランド発信



市外・県外への認知拡大

安城和牛コースをふるさと納税サイト「さとふる」に登録したことで、市外・県外の方々に安城和牛を知り、大きな機会となった。この取り組みにより、安城市への直接的な還元も実現している。

シャロレのお客様は、SNSやGoogleなどのデジタルメディアの影響もあり、すでに市外・県外からの来店者が多い。さとふる導入により、その流れはさらに加速し、「安城和牛を食べに安城へ」という新たな観光の流れが生まれつつある。

遠方からわざわざ足を運んでくださるお客様の期待に応えることで、安城和牛のブランド価値はさらに高まっている。

さとふるでの寄付金額は2023年10月開始より現在時点で約270万円となる。

(安城和牛コースは約3割の方が返礼品を申し込んでいる。)



ステーキハウスシャロレ 幻の安城和牛コース 食事券

愛知県安城市 さとふるアプリでワンストップ申請対象

安城市産の和牛、安城和牛を目の前の鉄板でお焼き致します。

★★★★★ 0.0 (0)

寄付金額 70,000円

お礼品発送予定期間

お申込みより1週間程度で順次発送予定 (お届け時間帯指定可)

カートに入れる

お気に入りに登録

画像はイメージです。
※注意事項をご確認ください。

SHAROLE

事業の展開②：カレーパン・カレーの開発

端材を利用

安城和牛の端材を無駄にしない。この想いから、カレーパンとカレーの開発が始まった。友人である「しあわせをはこぶパン」オーナーの大谷シェフに相談したところ、カレーパンへの活用という素晴らしいアイデアをいただいた。



オリジナルレシピの開発

大谷シェフがレシピ考案から製造まで、完全オリジナルでカレーパンを作ってくださった。カレーについても独自のレシピを考案し、委託製造会社と協力して商品化を実現。マルシェや企業向けに販売し、好評を得ている。



価値創造

端材が、新たな価値ある商品に生まれ変わる。これこそがSDGsの精神であり、資源を最大限に活かす取り組みである。安城和牛の美味しさを、より手軽な形で多くの人に届けることができるようになった。



シヤPOL

事業の展開③企業給食でのライブ調理

株式会社デンソー様に営業、その後に株式会社アイシン、株式会社アドヴィックスへと展開。

現在までに、魚国総本社、あいち生活協同組合、勤労食という3社の委託給食会社の協力を得て、約5000個のハンバーグを完売。

完売したハンバーグ

実施拠点（食堂）

ライブ調理回数

5000

15

20

各社の食堂アンケートでは、味も評価も高く、総務部門からは「従業員のモチベーション向上に繋がる」とイベント自体への高評価もいただいている。単なる食事提供ではなく、働く人々のモチベーションにつなげる。



ヨヤジ
YAJI

事業の展開④地域連携と社会貢献

端材の無償提供

安城和牛の端材を地元の飲食店や食堂運営会社に無償提供し、各店舗でアレンジメニューとして販売していただく取り組みを展開し、安城和牛のPR
安城全体を盛り上げる地域連携の活動。



おかずカフェ

カフェ咲夢



デンソーパーラー



牛筋カレーを提供。子供食堂でも活用され、地域の子どもたちに安城和牛の美味しさを届けている。食を通じた社会貢献の形に。

牛筋を佃煮にして、おむすびとして提供。伝統的な調理法と安城和牛が付加価値を生み出す。

牛筋を使ったハヤシライスを開発。SDGsの活動として評価され、従業員満足度の向上にも貢献している。企業の社会的責任と美味しさの両立である。

現状と未来への展望

現在の課題と可能性

現在、安城市における和牛(肉用牛)の産出額は10年前は1億6000万から現在数千万～1億弱(令和5年農林水産省データ)に下がっている。

かつて畜産が盛んだった安城で、和牛の存在感を再び高めたい。



ブランド認知度の向上



味わい、脂の質、地元の気候や飼料との調和といった特徴を打ち出し、「安城和牛=美味しい」「地元の誇り」と感じてもらえるようブランド力を強化する。

稼げる農業の実現



若い世代を中心に肥育農家という職業に興味を持ってもらい、生産者の増加や頭数拡大に繋げる。持続可能な産業として確立することが目標である。



観光ブランドへの昇華

松阪牛や飛騨牛のように「安城といえば和牛」と言われる産地として確立し、インバウンドにも強い地域ブランドを育てていく。

シヤPOL

次世代へ誇れる 安城和牛ブランド

安城の和牛を通じて、地域経済を循環させ、次世代へ誇れる「安城和牛ブランド」を築いていく
安城和牛が、人々の笑顔を生み、地域の未来を創る

地域への活動
マルシェでのイベント実施

社会貢献
再生利用・ボランティア活動



シヤPOL

是非、ステーキハウスシャロレにご来店した際には
安城和牛を召し上がりください。

皆様のご来店心よりお待ちしております。



SHAROLE

ご清聴ありがとうございました



ヨヤジ
YAJI