

FRIEDEN 60YEARS ANNIVERSARY



日本の豚とともに60年
株式会社フリーデン

TonQ
とんQ

とんきゅう株式会社
代表取締役社長
矢田部 武久 様

試行錯誤の末にたどり着いた豚肉。 安定した品質のやまと豚は とんQの成長を支えてくれます。

生家は餡^{あん}の製造業です。私は20代のとき、台湾であんこを製造し、日本国内で販売する商社を立ち上げました。当初、経営は順調だったのですが、為替レート変更の直撃を受けて上手くいかなくなり、茨城の生家に戻りました。

何をしようかと考えていたとき、現在のとんQ本店のあるつくば市の土地が売り物件になっていることを知りました。私は銀行から資金を借り入れて、土地を購入しました。

その土地で何をやるかは、偶然決まりました。銀行の担当者とお昼を食べるとんかつ屋に行くと、客が並ぶくらい混雑していたのです。「これだ!」と思った私は、横浜の繁盛店に修行に出て、とんかつ屋の仕事を学びました。

昭和58(1983)年に、とんQをオープンすると、ほどなくして人気店になりました。理由の一つは、ご飯や味噌汁、おしんこに至るまで、味にこだわったこと。もう一つは、イギリス人である私の妻です。とんかつ屋の女将がイギリス人というのは珍しい、ということで、何度もメディアの取材を受けました。

ところが、10年くらい経つと売上げが落ちてきました。肝心のとんかつが支持されなくなってきたのです。そこで、豚肉を輸入ものから国産の生に切り替えると、しばらく売上げは盛り返したのですが、ピークは長続きしませんでした。

私たちに必要なのは、お客様に飽きられることのない豚肉でした。いくつものブランド豚を試しているとき、当時の部長が見つつけてきたのがやまと豚

です。いい肉というのは脂が違います。やまと豚の脂はサラツとしていて、軽い。そして甘みがあって、おいしいのです。翌年から正式なメニューに採用し、やまと豚をメインにすると、史上最高売上げ、最高利益を記録しました。

やまと豚は、熟成するとさらに旨みが増します。研究を重ね、各店舗に熟成用の特殊な冷蔵庫を揃えました。いい豚肉を扱うからには、技術がないといけません。また、品質が安定しているところも、やまと豚の特長です。

おかげさまで事業は少しずつ拡大し、茨城、千葉、埼玉にとんかつ専門店など15店舗を展開してきましたが、2019年12月、都内初となるとんQを渋谷・東急プラザに出店しました。

とんQは専門店ですから、お客様に強い印象をもってもらうことが大切です。専門店らしい料理とは、専門店らしい接客とは、そういうことを常に考えています。専門店らしさを追求することにより、真似のできない店になるのです。

フリーデンさんとは15年以上もお取引きして、いまや、とんQといえば、やまと豚です。これからも末長くお付き合いしたいと思っています。



おいしさの違いを
誰かに話したくなる
とんかつの人気店。

とんQ つくば本店 | 茨城



行列ができる店の理由は、食べてみて納得。

茨城県つくば市で誕生し、全国にその名を馳せているとんかつの繁盛店、とんQ。北関東を中心に店舗を展開し、2019年にオープンした渋谷東急プラザ店で11店目になります。つくば本店を訪ねた際には、平日の14時台にもかかわらず84席の店内は満席で、ウェイティングが出る状態。極めてレベルの高いとんかつに加え、ホスピタリティの良さなど、総合的な満足度の高さで地域の人びとから支持を得ています。

主役のかつは、やまと豚を前面に打ち出し、熟成の度合いから揚げ方まで研究を重ねて到達した逸品です。やわらかくてジューシーな肉に、旨みの感じられる脂。厚切りでも軽やかな味わいに箸がどんどん進みます。脇役ともいえるご飯、みそ汁は2種類から選べ、手づくりのお新香や、キャベツとドレッシングにも徹底的にこだわり、これこそが行列のできる秘密だと納得させられます。

豚肉料理のなかでも、とんかつは日本の食の代表格といえるでしょう。肉に衣をつけて揚げるだけのシンプルな料理だけに、素材の良し悪しと、作り手の腕の違いが明確に出ます。ここにご紹介するのは、やまと豚を使ったとんかつで、多くの肉好きの心をとらえている人気店です。

とんかつ とんQ つくば本店

茨城県つくば市東新井13-12 TEL.029-852-4509 <http://ton-q.com/shop/tsukuba.html>

