



「特集1」

後援会会員探訪 ⑤

和牛のおいしさを  
もっと世界に。

【高橋畜産食肉】

飼育から販売まで、  
すべてをこなす肉屋の未来

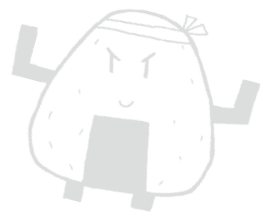
「特集2」

卒業生に聞く ⑤

ラベルの変革期を  
先導する会社へ。

【進和ラベル印刷】

湯口洋輔さん／大沼道郎さん／平尾光星さん  
山形から世界へ、ラベルの魅力を発信する



# 和牛のおいしさをもつと世界に。

## 【高橋畜産食肉】

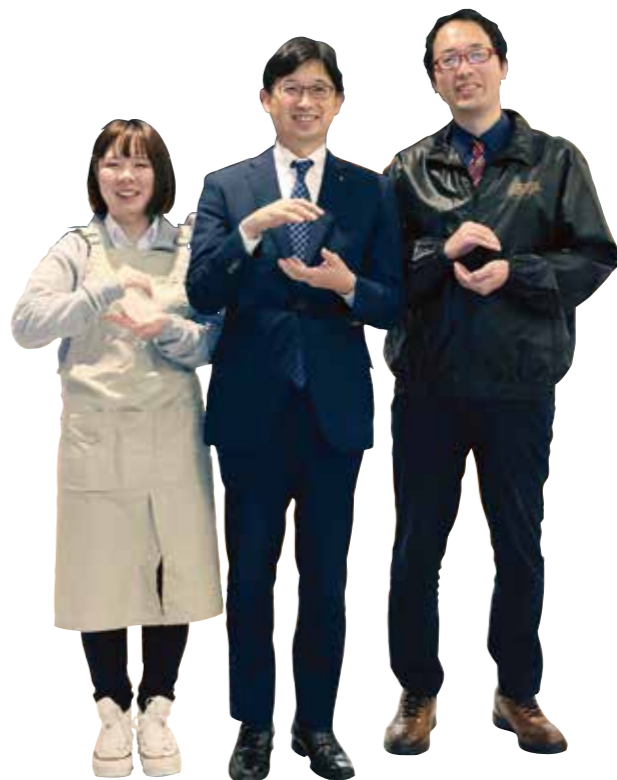
飼育から販売まで、すべてをこなす肉屋の未来

高橋畜産食肉株式会社は、畜産から加工、販売まで国内でも数少ない食肉一貫生産体制を構築している企業です。直営で「Moh'n」や「元気市場たかはし」を運営しており、自社ブランドも展開しています。今回は、高橋畜産食肉の設立背景をはじめ、そこで活躍する卒業生のおふたりにもお話をうかがいました。

取材〓轡田梢恵、佐久間洋人、相馬結衣、巴香乃、半澤瑞生（文芸学科3年）  
文〓佐久間洋人 写真〓岡崎真人



高橋畜産グループ直営ファームは自然豊かな土地で運営されている



【左から】道の駅やまがた蔵王テナント「TAKAHASHI BEEF FARM」菅原 穂乃佳さん  
すがわら・ほのか  
(2022年度芸術学部 美術科洋画コース卒)

代表取締役社長 高橋 勝幸さん  
たかはし・かつゆき

生産販売課 小嶋 一行さん  
おじま・かずゆき  
(2009年度デザイン工学部 プロダクトデザイン学科卒)

畜産から販売まで  
会社に息づく創業の原点

——はじめに、御社の事業と設立背景について改めてご紹介いただけますか。

高橋：会社の特徴としては、お肉、とくに牛肉

に関わる生産から販売までの工程を、一貫でやっております。創業は昭和23年です。私の父が太平洋戦争の復員から生きて帰ってきて、山形へ戻ってきた後に始めた会社です。戦後、日本は栄養状態も悪いなか、お客様がお肉を食べたいという姿を見て、それをもつと広げていきたいというのが創業の原点ですね。

——販売だけでなく、畜産も手がけていらっしやるんですね。

高橋：はい。「六次化」という言葉を聞いたことがありますか。一次産業（農林漁業）と二次産業（製造加工）と三次産業（流通販売）を全部かけ合わせたものを「六次化」というんですけども、我が社は食肉についての一貫生産体制をとっています。日本では一次産業がとも衰退しています、担い手もどんどん減っています。現在は、輸入にしろ輸出にしろ貿易ができていますが、ひとたび戦争が起きてしまうと食べ物も国産だけで賄うことになります。やはり農業は天候に左右されやすいですし、技術も要りますし、他の産業に比べると効率化や生産性を上げることが非常に難しい部分があって、担い手が不足している。それをなんとかするためには、自分たちが作ったものを自分たちで加工して売ることが必要だと思っんですね。私どもの会社は、現在山形県、宮城県を含め6つの牧場と山形県に3店舗展開しております。自分たちが育てたものを、自分たちでさばいて骨を取り、自分たち

でスライスするなど加工して、それを自分たちのお店で売る。そういうことをやっています。ですから、社員には種つけをする人や、子牛にミルクを与える人もいますし、大きな牛を引く張る人もいれば、包丁で骨を抜く仕事をする人もいます。ここにいる小嶋さんのように精巧に切る人や、菅原さんのようにいろんな商品企画を



蔵王高原牧場だけで生産される交雑種ブランドの最高峰「蔵王牛」

してお客様が選びやすい形にする人もいます。自分たちが育てているのでお肉に対する愛着はすごく強いです。命をいただいているわけですね。自分たちが育てたものだという自信をすごく持っている。そんな会社です。

直営店「moh'z」と  
そこに賭ける肉への思い

——御社が運営されている「moh'z」<sup>モーズ</sup>については、店頭で並ぶ商品の種類が豊富なことはもちろん、「moh'z KITCHEN」ではお手頃の価格で県産和牛の料理を提供しています。また、バック詰めの商品以外にも精肉売り場では対面販売をされていたりと、お肉を見てもらうための工夫が積極的に行なわれている印象を受けました。こうした店頭販売において、何か意識して取り組まれていることはありますか。

高橋：やはりお肉を作っている会社が経営するお店なので、「日本一の肉売り場を作りたい」という思いがありますね。私たちは「肉のワンダーランド」と呼んでいます。ここに来たら、お肉のことがなんでも知れて、あらゆる商品があつて、お肉の食べ方もわかる、というようなワンダーランドを目指そうという合言葉です。お肉をあまり召し上がらない方もいらつしやいます。対面販売を通して希少部位を試しても



自身が制作したPOPを前に商品の説明をする菅原さん

業が私の部署であつて、郵便局様などがお客様でいらつしやるんですが、会員の方々に定期的に商品を送る作業が1カ月に1回ほどあるんです。一度に発送する商品は1000件、2000件といった単位で、これを数日で送らなければなりません。その商品を作るまでの準備段階で、企画、牧場への手配、製造の準備を数カ月前から自分でスケジュールを組んでいかなければならない。こうした商品の企画を考え、発送がすべて無事に終わったときには「よし、やつたぞ」という達成感がありますね。

菅原：私は「道の駅やまがた蔵王」の高橋畜産テナントで勤務していて、お客様の懸け橋になることをすごく意識しています。私たちは研修

描くといった完成までの道のりを、期間を決めて制作していく。こうしたスケジュール調整は、いまの仕事で企画を立てたりする際に、最も必要な力だと思っています。

——仕事の中で思い入れのある出来事はなんですか。

小嶋：頒布会という作



自ら切ったお肉のブロックを見つめる小嶋さん

などで、安全な商品がお客様に届けられるまでの工程は理解しているんですが、お客様にとっては、商品がほんとにあるだけではないかな伝わりませんか。会社でもさまざまなプロモーションはしているんですが、対面で直接お客様と関わ



蔵王和牛のシンボルマーク

らつたり、塊肉のさばき方講座やワインセミナーを体験していただいたりして、山形のおいしいお肉のファンになつてもらいたい。その入口になるようなお店を目指しています。

——体験教室のメインターゲットはお母さん方ですか。

高橋：塊肉のさばき方講座は意外と親子で参加される方が多い印象です。料理のほうはやはり女性が多いかもしれませんね。ワインセミナーは男女、世代も含めいろいろ分かれます。

高橋畜産食肉の次世代たち  
入社してからの奮闘

——卒業生のおふたりに質問です。大学での学びが仕事に活きた経験がありましたら教えてください。

ることができる仕事に就いた自分だからこそ、できることは何かを考え、POPなどを通じて説明ができるように心がけています。

新たな試み  
世界の 高橋畜産へ

——2024年2月に山形市黒沢にオープンした「肉と蕎麦えんじゅ」について、どのような経緯でお蕎麦屋さんをプロデュースすることになったのでしょうか。また、お肉屋さんプロデュースすることの強みはなんでしょうか。

高橋：最初はお蕎麦屋さんをやろうとしていたわけではなく、インバウンドの方向けの和牛

〈高橋畜産食肉株式会社 沿革〉

- 昭和23年 先代社長高橋勝が山形県東村山郡相模村(現山辺町)にて創業
- 24年 山形市小姓町に「高橋牛肉店」開店
- 26年 山形市小荷駄町に養豚場(肉豚生産)を始める
- 41年 山形市青田に本社ビル竣工・移転  
山形市元木に牛舎建設(肉牛生産)を始める
- 45年 山形市蔵王上野に山形蔵王牧場開設
- 46年 「高橋畜産食肉株式会社」設立
- 55年 宮城県白石市に「宮城蔵王牧場」開設
- 63年 畜産部が「有限会社蔵王ファーム」として独立  
山形市船町の山形県食肉公社向かいに「山形ビーフセンター」開設
- 平成13年 「有限会社蔵王ファーム」より、宮城蔵王牧場が「有限会社蔵王高原牧場」として独立
- 15年 山形市元木に「元気市場たかはし元木店」開店
- 17年 宮城県川崎町に「川崎育成牧場」開設  
高橋畜産食肉株式会社 代表取締役の高橋勝幸が就任
- 18年 蔵王ファームが「山形セレクション認定生産者」取得  
南陽市金山に「蔵王ファーム米澤農場」開設
- 19年 蔵王ファームの「山形牛」が東京都中央卸売市場の第1回全国肉牛事業共同組合黒毛和種枝肉共励会で「グラントチャンピオン賞」受賞
- 20年 山形市銅町に「元気市場たかはし銅町店」開店  
山形市下田に「蔵王ファーム山形第2農場」開設
- 22年 山形ビーフセンターが「ISO22000」取得
- 25年 山形市十文字に「蔵王高原ミートファクトリー」開設  
山形市上町に「元気市場たかはし上町店」開店
- 29年 蔵王高原ミートファクトリーが「ISO22000」取得
- 30年 グループ全牧場が「農場 HACCP」認証取得  
第53回グッドカンパニー大賞特別賞を受賞
- 31年 蔵王ファーム山形蔵王牧場がJGAP認証
- 令和元年 元気市場たかはし元木店が「moh's (モーズ)」としてリニューアルオープン(銅町店を統合)
- 2年 川西町に「蔵王ファーム米澤第2農場」開設  
有限会社蔵王ファーム/有限会社蔵王高原牧場が株式会社へ改組
- 5年 株式会社蔵王ファームが全国優良畜産経営管理技術発表会で最優秀賞である農林水産大臣賞を受賞  
道の駅やまがた蔵王に「TAKAHASHI BEEF FARM」出店
- 6年 山形市黒沢に「肉と蕎麦えんじゅ」開店  
蔵王ファームが第63回農林水産祭畜産部門で天皇杯を受賞

品には非常に厳しい衛生基準やさまざまな基準があつて、それをきちんとクリアしたものが輸出ができる。これまでは認定屠畜場からでない輸出できなかったんですが、ようやく条件が少しずつ緩和されてきています。蔵王高原ミートファクトリーでは、その輸出の認定を取れるようにチャレンジしているところです。認定が取れば商品がそのまま冷凍で輸出できるようになります。もうひとつ、障害になっていたのはブロックでの輸出しかできなかったところなんです。外国、とくに欧米では、ステーキは食

べるけれども、すき焼きは食べない。そもそも、スライス肉がないんですよ。ロースやヒレといったステーキ用の肉はほしいというんですが、モモや肩、バラとかはステーキになりづらいので一部分しか輸出されていませんでした。今後、ミートファクトリーではしゃぶしゃぶ用やすき焼き用、焼肉用にして送ることができるようになるので、そのまま消費者に届け形で配送できます。そうすればいままでもよりも格段に流通チャネルが広がっていくことになりそうです。そういう仕事をこれからもやっていく。和牛を

もっと世界の人においしく食べていただきたいと思っています。

高橋畜産食肉株式会社

山形県山形市青田1-1-44

<https://www.takahashi-chikusan.co.jp/>



編集部では、後援会会員企業と卒業生・在学生の協働した事例を積極的に紹介してまいります。会員の皆様からの情報を心よりお待ちしております。



「肉と蕎麦えんじゅ」で提供される「蔵王和牛盛り合せとせいろ」

懐石の構想から始まったんです。山形の、あるいは日本の牛肉はこんなにおいしいんだっていうことを広めたい。我々は蔵王和牛を世界に広めたいという思いで、和牛懐石のお店を作ったんです。ただ、予約制で夜だけのお店をやっているうちに、昼間空けておくのはもったいなという話になった。とはいえ、昼間から急に和牛を食べに行くというわけにはいかない

と。高橋畜産グループの取引業者さんで構成する「高橋畜産元気会」の会員の方々にモニターになってもらい、いろんな意見をいただいて、おおよそのメニューがやっと決まったというところなんです。日本人のお客様は何度かお迎えしておりますが、どんな肉なのか、どんな料理な



穏やかな口調でインタビューに答える高橋社長

思いまして……。たまたま料理長が蕎麦も打てる人なので、蕎麦を出してはどうだというスタッフの意見で、昼間は蕎麦を出すことになったんです。売りたいのはお蕎麦よりも肉なので、肉と蕎麦という名前前で、お肉料理がついている蕎麦屋さんになりました。夜の和牛懐石については、外国の方向けのさまざまなメニューと契約をしていて、来年の1月、2月が山形に外国人観光客が来られるピークなんです。その時に向かっています。準備

のか、どうやって食べるのかを言葉で伝えながら、山形を訪れる外国の方がたくさん増えればいいなと思います。  
御社の今後の展望について教えてください。高橋・和牛は世界的に非常に魅力のある食べ物で、和牛を食べたいという方が世界中にいらっしやる。日本からの輸出金額は、本当に伸びているんですね。一方で、相手国が認めてくれない限り、簡単に輸出することはできない。畜産



工場前で製造本部長の笹原健司さん（右から2番目）とともに

【特集2】卒業生に聞く⑤

「進和ラベル印刷」湯口洋輔さん／大沼道郎さん／平尾光星さん  
ラベルの変革期を  
先導する会社へ。

山形から世界へ、ラベルの魅力を発信する



湯口洋輔さん  
ゆぐち・ようすけ  
（デザイン工学部プロダクトデザイン学科卒  
／2017年5月入社）

大沼道郎さん  
おおぬま・みちろう  
（デザイン工学部建築・環境デザイン学科卒  
／2018年9月入社）

平尾光星さん  
ひらお・みせい  
（芸術学部文芸学科卒／2023年4月入社）

進和ラベル印刷株式会社は、ラベルを中心に、袋や箱、ペットボトルといった商品パッケージのデザインから印刷までをワンストップで提供するサービスを行なっています。印刷技術の高さから世界の数々のコンテストで受賞しており、「L9世界ラベルコンテスト2023」では日本企業で初となる4度目の「Best of the Best 最優秀賞」に輝きました。今回は、進和ラベルで働く東北芸術工科大学の卒業生、湯口洋輔さんと大沼道郎さん、平尾光星さんにお話をうかがいました。



湯口さんが担当し「Best of the Best」を受賞した作品

取材〓 榎田梢恵、佐久間洋人、相馬結衣、  
巴香乃、半澤瑞生（文芸学科3年）  
文〓 半澤瑞生  
写真〓 岡崎真人

培ってきたスキルを  
オリジナルラベルに

進和ラベルは、企業からの依頼を中心にしたB2Bの体制で、商品に貼られるラベルを製造することを軸に、商品パッケージをデザインから印刷まで行なうワンストップサービスが特徴の企業だ。年に一度開かれる日本ラベルコンテスト、世界ラベルコンテストに出場し、

世界ラベルコンテストにおいては、世界一の「Best of the Best」を、日本企業としては最多の4度受賞している。「コンテストに出品するラベルでも、実際に製造する段階ではいつも通りに行なっています。製造する担当者に関しては、技術力の高い社員だけでなく、新人を腕試しでトライさせたりもします。新人といっても、1、2年のキャリアを積んだ者になりますが、上司も立ち会って、アドバイスしながら作り込んでいきます。賞を獲れるかどうかに関わらず、ひとつでもスキル



表示ラベルの制作をしている平尾さん

が仕事にフィードバックされれば、それでひとつ目的が達成されるということですから」  
そう語るのは取締役製造本部長である笹原健司さんだ。進和ラベルは独自性を追求するなかで、ラベルの需要を見出し、オリジナルラベルの製造に力を入れてきた歴史を持つ。

### いつか手にする 商品を想像して

平尾光星さんは、自分がデザインを担当したラベルの商品を見るため、よく売り場に足を運んでいる。仕事の終

あり、1台ごとにプロセスが異なるため、その設備に合った方法での製版が求められる。

「製版はかなり細かい仕事で、カラーデータの1%を増減しただけで仕上がりがガラッと変わるような世界です。ですから、いろんな視野で見てハンコを作っていくかというまじかかない。それが最初の課題でした」

湯口さんは、入社2年目の製版のノウハウも完全に身につけていない状態で、世界ラベルコンテスト作品の製版を担当している。他のオペレーターに相談しながら作り上げた作品は最優秀賞である「Best of the Best」[ランナーズ部門]を受賞した。

「自分の関わったラベルを見て、どうしても他社のラベルと見比べてしまうんです。隣に並べられたラベルを見ると、やっぱりうちのほうがきれいだなと優越感に浸れます」

現在の湯口さんは、進和ラベルの製版のすべてを担当している。自分が手がけた仕事を実際に店に並べられているのを見ると、工夫や苦勞が報われるように、大きなやりがいを感じている。



ラベルに異常がないか確認している大沼さん

着点であるエンドユーザーに渡っていく姿を確認するため。「商品を手にする、あの瞬間が楽しいんですよ。うれしそうにそう語る。」

平尾さんは、2023年に東北芸術工科大学の文芸学科を卒業した。現在は生産管理部制作課で表示ラベルの制作を担当している。

「就活で工場見学に参加したとき、現在の上司とお話しする機会がありました。この仕事は時代に関係なくコストに必要とされるもので、学んだスキルはゼロにはならないと思っただけです。それが入社の決め手でした」

大学の授業で学び、慣れ親しんだIllustratorやInDesignを使う仕事を探していた。とはいっても、デザインについては専門的な知識がない。業務内容のひとつである表示データ制作は、化粧品などのパッケージに記載される成分表示を見栄えよくコンパクトにまとめる作業だ。文字に長体をかけてどれだけ詰められるか、デザインや文字をどのように配置するか、まるでジグソーパズルのように当てはめていく。組版にも近い業務で、正確性と作業スピードが求められる。しかも、受注から完成までのスパンが短い。経験を積み重ねたことで、提出前

### アクシデントを乗り切り 信頼関係を築く

大沼道郎さんは、2014年に東北芸術工科大学の建築・環境デザイン学科を卒業した。現在はデジタル印刷機のオペレーターを担当している。過去に3回転職し、2018年に中途採用として進和ラベルに入社した。説明会で現在の上司と出会い、雑貨や化粧品、食料など取り扱う幅の広さに興味を持ったという。

「初めは広く世界を知ることができると業界かなという動機で応募したんです。昔から『ラベルパワー』の広告を

に効率よくチェックするようにになり、些細なミスが減らせるようになったと語る。

「初校で校了できたときには、打率が上がったみたいな感じがします。毎回とても手応えを感じています。作業スピードが上がったことで、残業が目に見えて減りました」

平尾さんが担当するものには高額品に貼られるラベルもあり、時おり値段を調べることで気を引き締めている。「あまりいいとえではありませんが、自分のことをまだ本物のチョコレートを食べたことがないカオ農園の少年だと思っています。担当している高額な化粧品は実際に使ったことがないので、手がけたラベルが貼られた商品のひとつくらいは買ってほしいと



ハンコの製版をしている湯口さん

知っていて、だからこそ懐かしさが呼び起こされて、入社最後のひと押しになりました」

大沼さんの仕事には、ラベルを印刷してから型を抜く「抜き」という工程がある。位置がずれていないか、型が劣化していないかなど、緻密な確認作業が求められる。

「最初任されたとき、自分には向いていないんじゃないかと思いました。しかし、この経験で他のオペレーターの作業手順や意図を理解できるようになり、仕事の連携もしやすくなりました。いまではさまざまな仕事を任せられています」

オペレーターは人材不足で、入社当時からデジタル印刷機に詳しい人がいない状態だった。残業時間中にアクシデントで機械が故障した時には、工場長や他のオペレーターと知恵を出し合って解決したことが印象に残っているという。

「この会社に勤めて6年経ちました。長く勤めれば勤めるほど、信頼関係ができあがってきました。困ったことがあってもお互い助け合ってなんとか乗り切っていこうっていう雰囲気を実感できるのがよかったです」  
大沼さんは、最新式の印刷機器が導

思えるよう、頑張って仕事を続けていきます」

平尾さんにはにかみながらも、その瞳は虎視眈々と機会を狙う動物のように力強く輝いていた。

### 1%まで抜かりなく 製版する気概と技術

湯口洋輔さんは、2017年に東北芸術工科大学のプロダクトデザイン学科を卒業した。現在は製造部制作課で、印刷時に使用するハンコの製造(製版)を担当している。

「もともと、山形でパッケージデザインやグラフィックデザインの仕事に関わりたかったと思っていました。当社はそのなかでもラベルの印刷技術の高さがずば抜けていて、それが一番の決め手でした」

大学在学中の湯口さんは、プレゼンの資料制作に力を入れ、趣味でイラストを描いていたため、こうしたスキルを活かした業種を探していた。入社当時、視野を広く持つことに苦勞した、と語る。進和ラベルでは、ハンコを使用して印刷する機械が12台

入されているひと部屋を担当している。同時に3台分の仕事を行なう背景は、大きく頼もしかった。

### ラベルの魅力 山形から世界へ

現在の印刷業界では、ラベルレスの動きが活発になったことに付随して、スキルレスのデジタル化が進んでいる。スナック菓子などのパッケージに直接印刷する大量生産のものよりも、共通の袋に異なったラベルを貼るほうが使い勝手がいい。ラベルを貼ることで、手作り感のある立体的な見栄えを演出できるなど、逆風のなか、いかにラベルを貼る利点で消費者を満足させるかが重要になっている。

商品を購入するきっかけとなるラベルは、時代に合わせて大きく変化している。3人は、それぞれの方法でラベルと向き合い、山形から世界へ、ラベルの魅力を発信している。

進和ラベル株式会社

本社工場：山形県上山市蔵王の森10番地

URL：https://shinwabel.co.jp/



