MARK

山形を元気にする企業

ここから発信

(有)山形商美社は「繋げる」
(有)リュウアイは「発信」

10

カイシャとヒトと

たまごの国
いではCOCCO

株式会社 半澤鶏卵
工場長　加藤健司さん
（表紙右）

株式会社 半澤鶏卵
たまごの国 いではCOCCO
店長　高橋峰子さん
（表紙左）

〒990-0850
山形市くぬぎざわ西3-1
（山形中央インター産業団地内）
TEL 023-673-0088

『たまごの国 いではCOCCO』さんは、産みたて卵とスモッちの販売、卵の素材を活かしたスイーツに香り豊かなコーヒーなど、店内でおくつろぎいただけるカフェ&直売施設です。

店長の高橋峰子さんにインタビューをしました。

『いではCOCCO』というお店の名前の由来を教えてください。

「いでは」という文字は、出羽（でわ）の国を「いでは」とも呼ぶというところからきています。「コッコ」は鶏を表し、「いではCOCCO」は「出羽の国の鶏」という意味で名付けました。

オープンして、お客様の反響はどうですか？

ありがたいことに毎日お客様に来て頂き、スイーツを始め、自社の鶏舎である「しあわせファーム」から新鮮なうちにお届けしている生卵も人気です。

『しあわせファーム』の名前の理由は、『携わる人全てが幸せになる様に』というコンセプトとお聞きしました。その工夫を教えてください。

生みたての卵をすぐに、この場所に届けるという点が大きくあります。食べることは生きることに繋がるので、新鮮な卵を食べていただくことができます。そして鶏の飼い方にもこだわっており、平飼いに近いような止まり木があったり、ストレスを感じさせない、鶏にも幸せな育て方をしています。

具体的にどのようなことを大事に考えて店舗を山形商美社と作っていきましたか？

当初より、暖かみがあるイメージを大切にしていたのですがメニューボードやサイン関係も統一していただき、

内装空間についても、このお店のコンセプトである『卵を通じて幸せになる』という事を大切にデザイナーさんと共に制作していただきました。「こうしてほしい」という要望や社員が考えた構想ひとつずつ丁寧に向き合っていただき、お店に彩りを添えてくださいました。

併設している工場の工場長である加藤健司さんにインタビューをしました。

『スモっち』について教えてください。

『スモっち』は半熟の燻製卵です。燻製は本来堅いものでしたが、冷燻という燻製の方法で、半熟のまま燻製ができるのが特徴です。

また、無添加で製造をしており、卵も国産を使用しています。燻製チップは、桜のチップと山形県産のさくらんぼのチップを使用し冷燻しています。

『スモっちファクトリー』のスペースを通じて、お客様にどんな事を感じて欲しいですか。

商品を知ってもらったり、ひとつひとつを作るために人の手がかかっているということを分かってもらい、スモっちを好きになって欲しいです。