



## Profile

### 精肉店 たつた

代表 立田 雄丈

阿南で育った美味しいお肉を地域の人々に届けたいと、2023年7月に精肉店をオープン。30歳までサラリーマンとして働いた後、鳴門の牧場で牛の肥育を学び、精肉店を開業する夢を実現した。



## 阿波の大地が育てた極上の逸品 こだわり抜いた牛肉を地域の食卓へ

『阿波の大地牛』の美味しさを、より多くの人に知ってほしい。その強い思いが店主の原動力である。母体である「立田牧場」では約200頭の肥育牛を飼育し、安心・安全かつ高品質なお肉を全国へ届けている。もともと関西圏を中心に流通していたお肉を、地元でも味わってほしいと宝田町で精肉店をスタートさせた。店内に並ぶ商品は、一頭買いならではの豊富な品揃えが強みで、特に自慢の『阿波の大地牛』は肉質がきめ細かく、まろやかで上品な味わいが特徴である。家庭でできる調理から、飲食店や料亭での本格的な料理まで幅広く活用できるブランド牛である。2022年10月には「全日本牛枝肉コンクール」で立田牧場が最優秀賞を受賞し、その品質の高さが全国に証明された。店主一番のおすすめ部位はサーロイン。地元の飲食店からも人気の逸品である。また、店内には牛肉だけでなく「阿波とん豚」や「阿波尾鶏」などが並び、豚肉・鶏肉も豊富に取り揃えている。そんな『精肉店 たつた』のロゴには「牛」「豚」「鶏」のイラストと「徳島県」を組み合わせたデザインを採用し、新しいお店への情熱と幅広い商品の取扱いが象徴される。また、食品ロス削減にも積極的に取り組み、廃棄を最小限に抑える努力を続けており、ロースの端材はミンチなどに有効活用している。さらに、地域の子ども食堂が開催される際にはお肉を安価に提供するなど、地域に根ざした活動も実践しているのである。食卓が笑顔であふれ、美味しい『阿波の大地牛』を全国へ届ける挑戦は続く。