

株式会社千成亭

代表取締役社長 上田 健一郎氏

四〇〇年の歴史を誇る近江牛を核に 地域を元気にする豊かな食文化を発信



安全で質の高いお肉にこだわり トレーサビリティにもいち早く取り組む

神戸市内の精肉店に丁稚奉公にあがった初代社長の上田豊吉氏は、のれん分けを許され昭和8年に神戸で独立、戦争によって店舗を失った後、故郷の犬上郡に帰郷し、昭和23年に前身となる上田精肉店を開業しました。

その後、現社長の上田健一郎氏の父である上田健吉氏が、より市場を広げようと彦根市橋本町（現河原2丁目）に出店し、この時から「千成亭」という屋号を使うようになりました。

すでに近隣にいくつかの精肉店があったことから、当初はなんとかお客様を増やしたいと、名前や住まいなどの顧客情報を集めたり、400年の歴史を持つ近江牛についての文献を読んで、お肉に関する知識を深めることに努めた健吉氏。

近江牛の原点が彦根牛であることや、江戸時代に彦根藩が「養老の

秘薬」として牛肉の味噌漬けを徳川将軍に献上していたことがわかり、その後、牛肉の味噌漬けや干し肉の商品化に取り組んで、郵便小包を使って全国に配送するビジネスをスタートしました。

昭和46年には橋本町の店舗を3階建てのビルに改築して、2、3階にレストラン千成亭を開店、すき焼きやしゃぶしゃぶ、ステーキのほか、「牛トロ握り」は同店の名物となりました。

平成13年にBSE（牛海綿状脳症）問題が起こったことを機に、低価格品から高級品までを幅広く扱う精肉店から、しっかりした製品を扱うお店にしたいと店舗を改装、近江牛とお肉の惣菜、自家製ソーセージを3つの柱にしたミー

