

本場・松阪で、格別な松阪牛をご堪能いただく
たくさんのお客様から「やはり違うね！」の声

株式会社牛銀本店（代表取締役） 小林甲児



創業明治35年——松阪で知られた、老舗松阪肉料理店 特選牛のなかの特選にこだわって、お客様へご提供 いぶし銀の店構えと、風情漂う座敷でのおもてなし

曾祖父・小林銀蔵、 弱冠22歳にして創業

『牛銀本店』は、私の曾祖父にあた
る小林銀蔵により、120年以上も
前の明治35年に立ち上げられた精肉
店『牛銀』を、その起源とします。

松阪近郊の農家に三男坊として生
まれた銀蔵は、成長とともに商いへの
あこがれを強く持つようになります。
10代半ばを過ぎたころ、意を決して
単身上京。文明開化以降、人気を高



めつつあった牛肉に目をつけ、肉料理
の名店の門をたたきます。数年間の
修行により、牛肉の取り扱いから調
理の仕方、店舗の運営方法までも学
んだ後、故郷・松阪へ戻り、繁華街の
本町通り沿いに『牛銀』の屋号を冠し
た精肉店を構え、商いの道へと歩み
出します。銀蔵22歳のときでした。

当時、地方の町や村の精肉店では、
ブツ切りにしてお出するのが一般
的でした。ところが銀蔵は、部位ごと
に分けて筋を引き、スライス状にす
るという斬新なスタイルを採用。そ
の鮮やかな手さばきは『平切り』と呼
ばれ、評判を集めたといえます。

精肉販売を軌道に乗せた銀蔵は、
やがて牛肉料理の提供も手がけるこ
とに。東京での修行の成果を、料理に
託してみたいと思ったのではないで
しょうか。店先に『牛鍋と牛めし一錢
五厘』の垂れ幕を吊るし、庶民にも手

の届きやすい牛肉メニューをアピール。
期待したとおりの集客へとつながっ
ていきます。

店はたちまち、手狭感があらわに。
ちよつどそのころ、ひと筋はいつた魚
町通り沿いに一軒の空屋敷が見つか
ります。買い取り、改装をほどこして、
店ごと移転することに。広さも十分
ありました。やれやれ、これでまた商
いの幅を広げることもできよう。銀
蔵はきつと、そう考えたに違いありま
せん。ちなみに移転先は、現在の『牛
銀本店』が立地する場所です。

松阪牛のブランド化に、 役割果たす

初代・銀蔵の話をもう少し、続けま
しょう。

東京での修行を通じ、良い肉を見
定める目をしっかりと養つとともに、
良い牛の育て方についても知識を磨



き、身につけて戻って来た銀蔵。「東
京の市場でも通用する、本物の肉
を！」と農家さんたちに呼びかけ、肥
育法の伝授にも努めたそうです。そ
して自身の目になつた牛を見出す
と、アツと驚くような値で買い上げ、
農家さんたちのモチベーションアップ
を図つたといえます。なんとも太っ腹
な人物、イコール経営者であつたこ
と、つくづくと感じさせられます。

さて、明治時代後期にもなると、牛
肉料理は滋養に満ちたハイカラなが
馳走として全国へと広がっていきま
す。市場の伸びとともに、よりおいし
い牛へのニーズも高まっています。
こうした時代背景を受けて、ここ松

阪においても初の牛肉品評会が開かれました。この催しが起点となつてその後、「松阪牛肉共進会」が発足。現在においても例年、晩秋に開催され続けています。

大正12年、『牛銀』は県の推薦を受けて「近畿二府五県連合畜産共進会」に参加（参戦）します。この催しにおいて松阪牛は、神戸牛や近江牛との間で激しい上位争いを繰り広げます。以降、ブランド牛としての名声を急速、かつ着実に高めていきます。

ブランド化の過程において、販売店舗としての『牛銀』、とりわけ初代店主銀蔵の果たしてきた役割は、非常に大きなものでした。

お伊勢参りの方々などから、 ご最厚に

昭和時代を迎えてから間もなく、店舗の建て替えを断行。『牛銀本店』の新店名を冠して、リニューアルオープンを果たします。

木造二階建て。料理旅館としての格式と、牛鍋屋としての入店しやすい雰囲気兼ね備えた店構え。旧家や老舗が建ち並ぶ町並みにしっくりと溶け込みつつ、絶妙な存在感を発揮するその佇まいには、あこがれと親しみの目が向けられました。

落ち着いたきのある和室空間で、心のもつたおもてなしに包まれながら、存分に、松阪肉時間々をお過ごしただく。そんなコンセプトを打ち出し、お届けしてきました。二代目（祖父）、三代目（父）、そして四代目（私）へと経営が引き継がれていくなかにあつても、サービスの基本精神は、かたくなに守り続けてきました。店の存在意義も、ここにあるのだと思います。

お客様の多くが、お伊勢参りや伊勢志摩・鳥羽観光からの帰路に立ち寄つてくださる方々です。せつかくの機会だから松阪に立ち寄り、本場の味を楽しもうという思いのようです。



その大半が、県外からのご来店。初回をきっかけに、リピーターとして何度もお越しいただくお客様も珍しくありません。また、地元松阪をはじめ県内の皆様方からも、祝いごとや記念日、グループでの集まりなどに広くご利用いただいています。皆様には、『牛銀』安定経営の基盤を支えていただいております。

もちろん、お楽しみいただく肉の質の良さ、味わいの深さも集客の決め手のひとつとなっています。松阪肉取り扱い専門店として、■但馬地方をはじめとする兵庫県から取り寄せられた雌の子牛であること、■清流宮川ならびに雲出川のほとりの生産地において900日以上にわたって丁寧に肥育された牛であること——以上2つの条件を満たすことを原則に、仕入れています。美味しい肉へのこだわりは、私ども『牛銀本店』の自慢です。

コロナ禍ダメージ乗り切りへ、 あの手・この手

新型コロナウイルス感染症の大流行に伴う飲食系店舗への営業自粛・休業要請は、私どもの事業にも大きなダメージをもたらすことになりました。すでに四代目店主（代表取締役）



の座に就いていた私は、業績ダウン、食い止めや従業員の雇用維持などに、厳しい対応を迫られます。気の休まることのない日々を過ごしていたあの頃が、思い出されます。

実店舗では、牛銀特製弁当などをそろえ、テイクアウト需要の取り込みを図っていきます。一方、オンラインショップの本格運用によって、老舗厳選のお肉の贅沢を全国のご家庭へお届けしていくことに。苦勞しながら外部の方にもお力を借り、売り上げ回復の起爆剤とまではいかないものの、取り組みの意義は大いにあったと考えます。

実は、店のあり方そのものに関し、積年の懸案となっていた問題がいくつか存在していました。この際手を



打って解決してしまおうと、取り組みを進めることになりました。

まずは『牛銀本店』建物の地震対策問題です。耐震改修に独自のアイデアとノウハウを有する先生をご紹介いただき、壁を剥がすなどの大がかりな工事を必要としない方法があることを教えられます。早速、依頼へいざし銀のような味わいの店構えを損なうことなく、耐震構造化が実現。もしもの際にも、お客様の安全をお守りします。

本店に隣接する『洋食屋牛銀』建物の内装リニューアルも、課題となっていました。早速、工事に着手。すっきりと洗練されたイメージの空間に生まれ変わり、お客様を心地よく迎えます。

コロナ騒動に一段落ついた感もある昨年の令和5年に、同じ魚町通り沿いに新たな業態として、肉うどん専門店『青柳』を開業。加えて『洋食屋牛銀』の隣にも、本年度中の開業を目標に、同じ『洋食屋牛銀』の増築店舗開設計画が進んでいます。

さあ、コロナ明けがやってきた。反攻勢に出るぞ！そんな心構えを内に秘め、店舗運営（＝経営）の任に向き合っています。



小林甲児 こばやし こうじ

昭和45年生まれ。三重県松阪市出身。地元高校卒業後、上京。八王子市内の高名な鉄板焼料理店に就職。約10年間にわたる修行生活を経て平成11年、29歳のときに松阪へ戻り、家業の『牛銀本店』に入社。調理場や接客など日常業務をこなしつつ、店舗運営ノウハウの習得にも励む。同26年、入社10数年目にして代表取締役（四代目店主）に就任

代表者 代表取締役 小林甲児
創業 明治35年
事業内容 松阪牛料理店『牛銀本店』
『洋食屋牛銀』の運営、
肉うどん専門店『青柳』の運営、
精肉店頭販売、
精肉オンラインショップ
所在地 〒515-0082
三重県松阪市魚町1618
電話 0598-21-0404
URL <https://www.gyugin-honten.co.jp>