

吉澤

銀座



“YOSHIZAWA”の新たな100年の幕開け

大正13年創業以来「食の安心」という社会のニーズに応え、長年の経験によって培われた目利きにより、松阪牛、近江牛に代表される高級銘柄牛の仲卸の先駆け的な存在として業容拡大してきた吉澤畜産グループ。

肉の仕入れから加工、販売までを手掛け、更には最も適した調理法と共にその吉澤の肉の持ち味を存分に味わっていただくために存在し誕生したのが、「銀座吉澤」。

今年で、100年の歴史を持つ吉澤畜産グループですが、新たな100年の歴史を創るべく、“世界最高品質の厳選和牛を銀座から世界に”をコンセプトに、銀座一丁目・木挽町の老舗としての新しい挑戦が始まります。

吉澤畜産グループのこれまで

母体は、大正13年に東京都中央区銀座1丁目で開業した精肉販売業を営む吉澤商店。

創業者である先代社長 吉澤一（かずいち）は、創業より三重県松阪を中心とする地域で肥育された牛を汽車で東京へ運び商いを開始。その後、銀座3丁目に店舗を構え（写真店舗）、2階にて「すき焼き割烹 銀座吉澤」を開店。

昭和33年に設立された「松阪肉牛協会」の副会長として「松阪牛」の名を全国に広げるために貢献しました。

その後、

東京食肉市場開場に伴い昭和42年に卸部門を独立し、設立されたのが「吉澤畜産」です。



これからの100年

現在、吉澤畜産グループは、

- (1) 東京食肉市場内仲卸業態（都知事認可1090号）
- (2) 加工物流センター業態（日本食肉流通センター内）
- (3) 精肉販売業態（銀座/築地）
- (4) レストラン業態（銀座吉澤）

の4つの業態に携わっております。

2024年、吉澤畜産グループは創業100年を迎え、

銀座木挽町の地に新社屋を構え、これからの100年も

「伝統」と「革新」を生み出す“美味しいという喜び”を伝え続けます。



銀座吉澤メインエントランス

1階 精肉銀座本店（精肉店）

一階の精肉店には、肉質・脂質はもちろん、血統・飼育法にまでこだわり、数々の受賞歴のある銘柄牛を、目利きが厳選し納得のいく雌牛のみを販売しております。

特徴的なのが、現存する職人さんでは構築することが困難となっている、昔ながらの特殊仕様工法で作られる「水冷式冷蔵庫」。外観からも見える骨付き肉を追熟させる冷蔵ショーケースも特別仕様となっております。



2階 肉処フロア

2階 肉処

(すき焼き／しゃぶしゃぶ／焼肉／ステーキ／せいろ蒸し)

檜の格子に囲まれた「銀座吉澤」の肉処。

伝統と革新 ふたつのスタイルで楽しむあたらしい“吉澤

銀座吉澤が紡ぐ老舗の伝統、すき焼きコース。

濃厚な旨みと芳醇な甘みを堪能できる、しゃぶしゃぶコース。

最高の和牛をお刺身とステーキで満喫する、ステーキコース。

銀座吉澤が挑む美味しさの革新、焼肉コース。

凝縮された旨み 新たな味わい、せいろ蒸しコース。



3階 肉割烹フロア

3階 肉割烹

(厳選した季節の素材と目利きの和牛)

大谷石が敷き詰められた床に、職人技術が光る組子照明とゆったりとした上質な檜のカウンターで味わう肉割烹業態。

ラグジュアリーな空間で堪能できるのは、五感で味わい尽くす至福のおまかせコース一本勝負。

「銀座吉澤」が厳選したこだわりの和牛を贅沢に使用し、食材と真摯に向き合いながら極上の逸品へと昇華させていきます。大切な人と、特別なひとときをお楽しみいただけます。

料理人のご紹介

料理長 金村 直樹

略歴

高校卒業後、東京都内の和食店で八年間修行ののち、14年間「お茶の水の上ホテル」に従事、和食副料理長就任。2023年には銀座吉澤に就職、翌年に料理長就任。

受賞歴

日本料理研究会コンクール 二年連続受賞

2023年 日本旅館協会会長賞受賞

2024年 日本全職業調理師協会会長賞受賞

日本農林水産大臣賞受賞



吉澤畜産グループ

「銀座吉澤」

東京都中央区銀座1丁目20番8号 吉澤銀座一丁目ビル