

| | | | |
|-------|-------|------|-------------|
| 3類型 | 農林水産物 | 通巻番号 | 3-29-312 |
| 地域資源名 | とちぎ和牛 | 認定日 | 平成30年2月9日 |
| 地域 | 栃木県全域 | 所管省庁 | 農林水産省、経済産業省 |

事業名:とちぎ和牛によるドライエイジング製品および食肉加工品の開発ブランド化事業

会社名:株式会社渡清
(法人番号1060001004720)

連絡先:TEL:028-634-3474
FAX:028-633-8921

所在地:栃木県宇都宮市東宿郷5丁目6-6

H P: <https://www.rakuten.ne.jp/gold/premium-deli/>

事業概要(地域産業資源の活用)

栃木県の地域産業資源である「とちぎ和牛」は脂肪が締まっており、他の牛肉にはない柔らかさと旨みの秀でた風味の良さが特徴であり、熟成・加工させた「とちぎ和牛食肉加工品シリーズ」を開発する。商品ラインナップは①とちぎ和牛ドライエイジングビーフ、②とちぎ和牛生ハム、③とちぎ和牛白カビウイスキーサラミを予定している。当事業により、「とちぎ和牛」の認知度が高まり、地域の他の中小企業者や農家への波及効果が期待される。



【とちぎ和牛
ドライエイジングビーフ】

新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

食肉加工品については、肉食志向と安定したギフト人気を背景に需要は伸びている。また、ホテル・スーパー等の既存取引先からも、新たな目玉となりうる商品ニーズはある。また、国内消費の喚起だけでなく、海外における和牛ニーズの高まりもあり、商品の市場性はあると見込まれる。

◆需要の開拓の方針

食にこだわりのある方や、富裕層、和食に興味がある外国人等を販売ターゲットとし、全国各地の百貨店や高級スーパーを中心に新たな需要の開拓を行う。

◆商品の特性

とちぎ和牛に当社独自のドライエイジング技術を用いることで、食べたときに水っぽくなく、味が凝縮されるとともに、肉の濃厚な味わいを感じつつも、さっぱりとした食感を楽しむことができる商品の特性を生み出している。

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

地域産業資源「とちぎ和牛」の安定供給の観点から、JAうつのみやとの連携体制を構築する。また、栃木県、宇都宮市、宇都宮商工会議所などから販路開拓、商品開発への協力も得ながら、地域を挙げてブランド化に取り組む。



【とちぎ和牛生ハム】



【とちぎ和牛白カビ
ウイスキーサラミ】