

3類型	農林水産物	通巻番号	3-27-250
地域資源名	群馬の牛肉	認定日	平成27年10月21日
地域	群馬県全域	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：群馬県産赤身肉質を追求した嗜好別牛精肉および加工品の製造・販売

会社名：鳥山畜産食品株式会社

所在地：群馬県渋川市渋川1137番地の12

連絡先：TEL：0279-24-1147

HP：<http://www.akagi-beef.jp/>

FAX：0279-24-4745

事業概要(地域産業資源の活用)

肉牛育成データに基づいた肉牛生産と、当社独自の赤身肉の旨味、柔らかさ測定データを結びつけることで、嗜好別に牛精肉を生産販売、および牛精肉を利用した加工品の生産販売を確立する。

具体的には、①旨味データ、柔らかさデータをもとに消費者の嗜好別に牛精肉を数値に基づいた生産販売する体制の確立し、②その牛精肉を利用して消費者の嗜好別に加工したプレックステーキの開発・販売、③プレックステーキ製造時にできる端材肉と地域農産物を活用したテリーヌの開発・販売を行う。



【自社ブランド牛「赤城牛」】

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

健康志向の高まりから、脂肪交雑が少ない赤身肉の需要が増えていること、美容と健康のために定期的に牛肉を食べるべきという意識の高まりがある。また、女性の社会進出等により中食産業の成長が堅調であり、家庭で手軽に調理できる牛肉加工品の市場が見込める。

◆需要開拓の方針

旨み・柔らかさを数値で表示した美味しさを保証された牛肉であることを訴求し、既存取引先である百貨店、高級スーパー、旅館・ホテルへ展開を図り、新規販路開拓を行うとともに、自社Web通販サイトでの販売にも力を入れる。また、海外輸出実績をもとに海外市場への進出を目指す。



【赤身肉質を追求した精肉】

◆商品の特性

10年前から脂肪交雑種の少ない赤身肉の肉牛生産を目指し、記録に裏付けられた生産を重視し、3000頭分の生産カルテを保有している。近年、赤身肉の旨味、脂の旨味、柔らかさを数値データとして測定できる独自技術を開発してきている。これらの技術を融合させて、数値に基づいた肉牛生産から精肉販売までの一貫生産体制が当社の強みである。



【商品イメージ】

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

地域内の小規模畜産農家と連携し、肉牛生産技術・ノウハウを共有することにより小規模畜産農家の経営力の向上が図られ、お互いの相乗効果を発揮し、お互いの長期的な視点で発展することが出来る。県内外での牛肉をはじめとした農水産物の知名度向上に貢献し地域産業全体への波及効果と地域活性化を目指す。