

3類型	農林水産物	通巻番号	3-21-129
地域資源名	群馬の豚肉	認定日	平成22年2月10日
地域	群馬県高崎市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：群馬の豚肉の各部位を利用した業務用の串焼き用肉や豚骨スープ等の付加価値商品開発と販売

会社名：群馬県同和食肉事業協同組合

所在地：群馬県高崎市中里見町1729

連絡先：TEL：027-343-8355

FAX：027-343-8803

事業概要(新たな活用の視点)

・当組合では県内肉豚生産者の出荷を受けて年間160,000頭を超える豚のと畜処理をおこなっているが、商品として価値が認められずレンダリング処理(廃棄処理)される部位(内臓肉、筋、骨等)が発生する。これらを新たに加工することにより、今までにない付加価値商品の開発を進める。

・本事業では、地域資源である「群馬の豚肉」を活用し、当組合の持つと畜処理・加工の強みを生かして、豚の未利用・低利用部位を用いた「業務用スープ」、「調味加工した串焼き用肉」を開発・商品化(シリーズ化)して業者向けに販売する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

当組合には首都圏に近い立地条件と、販売業者との連携から、商品の綿密なデリバリーに強みがある。また小規模飲食店からスーパーまで、正肉・豚肉・内臓・副産物まで一貫した取扱いが可能であり、今回の頭から足・尾まで、一頭使いの商品開発は大手にはない競争力をもつ。

◆市場性

本事業でのエンドユーザーは肉の小売店や消費者等となるが、販売ターゲットは肉の卸売業や飲食チェーン店である。首都圏の焼肉店・居酒屋、ラーメン店等ではB級グルメのリピーターが増え、内臓類を食材とした店舗に人気があり消費量も伸びている。最近では系列多店舗化により調理時間の短い半製品の需要や、チェーン店の店舗拡大に伴い、スープ作りが間に合わなくなり、店舗によりスープの味に差が出てしまうなどの問題からストレートスープ作りを望む声も多い。また串焼き用の肉では、店のこだわり食材への要望と、店舗の効率性・生産性向上を目的に、串打ち時間や、味付けの下ごしらえ時間を短縮したいといった要望もある。低利用・未利用部位の活用によってこのような市場ニーズに対応する。

◆販路

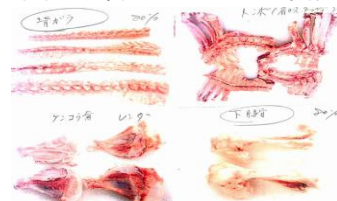
卸売業者との連携を強化し、ラーメンチェーン店、串焼きチェーン店、居酒屋、レストラン等への販売展開を進める。

地域資源における関係事業者との連携

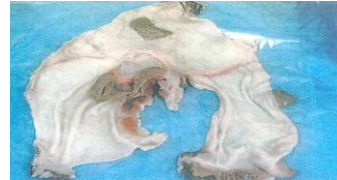
・当組合が養豚出荷者組合(44軒)と連携強化し、肉豚生産者の養豚技術改善を支援することで、養豚農家が出荷販売する豚の格付け「上物率」の向上や食肉検査における廃棄量の減少(歩留まり向上)が期待できる。

・卸売企業、首都圏の小売、飲食店等と連携し消費者情報の収集等を図りつつ、食肉コンサルタント等と連携し商品開発の高度化等を目指す。

未利用部位によるスープ開発



未利用内臓部位の例(横隔膜)



内臓肉活用例(すね肉)



内臓肉活用例(ダイゼロレバー)

