

3類型	農林水産物	通巻番号	3-28-276
地域資源名	群馬の牛肉・群馬の豚肉	認定日	平成28年10月14日
地域	群馬県利根郡みなかみ町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：群馬県産牛肉と豚肉を活用した加工品、牛肉の生ハムなどの開発・販売事業

会社名：有限会社育風堂精肉店 所在地：群馬県利根郡みなかみ町大穴814-1
 (法人番号2070002035523)
 連絡先：TEL：0278-72-3574 HP：http://ikufuudo.com/
 FAX：0278-72-3637

事業概要(地域産業資源の活用)

群馬県産の牛肉・豚肉を使用した生ハム、生ベーコン、サラミを開発・販売する。豚生ハム製造で培った、水分活性を抑えることで、塩分濃度の低い加工肉でも長期保存を可能とする技術等を用い、素材本来の味を生かした新商品開発に取り組む。新商品の開発・販売により、群馬県産牛肉・豚肉の知名度向上及び消費量増加に貢献し、地域活性化につなげていく。

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

主要ターゲットとしているみなかみ町を訪れる観光客は、年間400万人を超える。観光客からは、差別化された群馬県でしか味わえない地域特産のお土産品が求められており、試作品も高い評価を得ることができた。また、専門性の高い高級イタリアンレストラン等からも塩分濃度の高く塩味の強い既存商品は海外製品を含め差別化が難しいとの声が聞かれ、本事業で開発する塩分濃度の低い、塩味を抑えた素材本来の味を生かした商品は市場性が十分にありと想定される。

◆需要の開拓の方針

みなかみ町を訪れる観光客に対し、自社直売店や地元小売店で販売していく。また、既存商品の卸先である首都圏の専門性の高い高級イタリアンレストラン等に対し、新商品を活用したメニュー提案を通じ販売していく。

◆商品の特性

①群馬県産牛肉生ハム

生ハムは豚肉を使用したものが大半で、国産牛肉を使用した生ハムは稀少。燻製しない干し肉で、完全に乾燥させず、若干赤身を残すことによる牛肉の旨みと熟成香に多様なフレーバーを付与した食べやすい商品。

②塩分控えめ生ベーコン

一般的な生ベーコンの製造工程は「湿塩法」が用いられるが、熟練の技術が必要とされる製造工程である「乾塩法」を用いる。水分活性を抑える技術を用い、一般的な塩分濃度約4%に対し、約2%を実現し、塩味を抑える。調味料不使用の素材そのものを生かした商品。

③サラミ

群馬県産牛肉と豚肉の両方を混ぜた群馬にしかないサラミ。ゼラチンの増量剤を使用しないことや天然の羊腸に充填することにより、肉本来の味と柔らかくパリッとした食感を感じられる商品。

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

当社の計画生産に合わせて牛肉・豚肉を供給してくれる、県内生産者からの安定的な原料供給体制は整備されており、みなかみ町商工会や群馬県商工会連合会の支援を受けている。



【群馬県産牛肉・豚肉】



【豚肉生ハムの熟成風景】



【試作品/増田牛生ハム】