

3類型	農林水産物	通巻番号	3-26-234
地域資源名	ローズポーク	認定日	平成27年 2月 2日
地域	茨城県筑西市	所管省庁	農林水産省 経済産業省

事業名：燻製技術を活用したローズポークと茨城県産農産物を組合せた燻製オイル漬け商品開発

会社名：株式会社風實

所在地：茨城県筑西市藤ヶ谷1376-2

連絡先：TEL:0296-37-1186

H P: <http://kazami1186.co.jp/>

FAX:0296-37-4186

事業概要(新たな活用の視点)

活用する地域資源であるローズポークは茨城県で生産される豚肉の中で、生産者が衛生管理や出荷実績など厳しい条件を満たし育て上げた豚だけに与えられるブランドで、茨城県が長年かけて造成した系統豚を利用した銘柄豚肉である。2002年に全国銘柄食肉コンテストにおいて全国の銘柄豚肉17種の中、最優秀賞に輝いたこともあるが、県外においては知名度が低い状況である。このような中、当社の得意とする燻製技術を活用し、ローズポークのベーコン等の加工品と燻製調味料、さらに県内産野菜を組み合わせた燻製オイル漬けシリーズを開発する。ワイン等のおつまみとして訴求し、茨城県産食材の魅力を地域内外へ発信し地域活性化を目指す。



【本社屋(工場)】



【自社燻製庫】



【試作開発品】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

アヒージョに代表されるオイル漬け商品は数多くあるが、燻製調味料と燻製商品を融合させた商品は他に類をみない。また原木燻製も大きな特徴的である。さらに県内産の多種の野菜もミックスさせることにより、類似する競合他社製品との差別化を図る。

◆市場性

惣菜市場は、品質の高さを何よりも重視した販売展開に業界全体が取り組んでおり、食材、調味料にこだわった地域性の高い惣菜を提供していることが消費者から人気を博している。

◆販路

地域内外のイベント催事へ積極的に参加し消費者へ直接PRをし、また、首都圏の小売業、外食産業等へ販路開拓を展開する。

地域資源における関係事業者との連携

地域の畜産業者や野菜生産者と連携することで、経営改善・安定化に一役買えるように事業実施していく。さらに、地域資源であるローズポークの美味しさを前面に訴求すると同時に、茨城県産農産物の美味しさや品質の高さなどを訴え、支援機関と連携しながら積極的に県外へ営業活動を実施することで茨城県農業の全体の知名度向上を促し地域活性化を目指す。