

3類型	農林水産物	通巻番号	8-29-013
地域資源名	黒豚・鶏・マグロ・ブリ	認定日	平成30年2月9日
地域	鹿児島県始良市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：鹿児島県の黒豚・鶏・魚類を活用した、常温流通可能な無添加ウインナーの開発および販路開拓

会社名：有限会社鹿児島ますや
 (法人番号2340002015670)
 連絡先：TEL：0995-66-4186
 FAX：0995-67-0904

所在地：鹿児島県始良市宮島町29番地3
 H P：http://www.kurobuta-ichiban.co.jp/

事業概要(地域産業資源の活用)

鹿児島県の地域産業資源である黒豚、鶏を使用し、これまで冷凍流通のみであったウインナーソーセージ(以下「ウインナー」)を、常温流通可能な無添加商品として開発し、常温及びチルドでの提供に取り組む。同じく、地域産業資源であるブリ、マグロといった魚類のウインナーも同様に開発・販売に取り組み、地域資源の新たな利活用分野を創出し、高付加価値化を目指すものである。



黒豚

鶏



ブリ

マグロ

【地域産業資源】

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

消費者の食の志向に、「健康志向」や「安全志向」が強まるなかで、本商品は、無添加で身体にやさしい商品であり、常温及びチルドでの流通により、一定の需要・市場性が見込まれる。

◆需要の開拓の方針

無添加加工品を好んで購入する健康志向の強い消費者を主な販売ターゲットとし、既存取引先に加え、健康食品や特産品等の専門コーナーの設置先、自社通販サイト等、新たな需要の開拓を行う。また、海外市場の動向を踏まえて、輸出にも取り組む。

◆商品の特性

無添加・常温のウインナーはこれまで市場には見られない新たな商品であり、冷凍商品に比べ取り扱いやすいといった特性もある。本商品は、当社の「ヨネマスメソッド」ブランドを代表する商品として販売し、今後は、商品開発を進め、素材やパッケージ、数量、価格等の面で、商品の競争力を高めていく。



【商品：黒豚ウインナー】



【商品：ブリウインナー】

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携品

原料は、生産者や加工業者、鹿児島県漁業協同組合連合会等から安定的に調達している。また、商品開発や販路開拓では、鹿児島大学や始良市、鹿児島県中小企業団体中央会、無添加食品ネットワーク等による協力・支援のもとで進める。