

3類型	農林水産物	番号	08-20-029
地域資源名	鹿	認定日	平成21年2月20日
地域	長崎県南島原市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：日本で唯一の飼育管理・肥育された鹿で作る「雲仙鹿肉と地元農産物のブランド加工製品」の開発

会社名：株式会社ディー・カンパニー

所在地：長崎県南島原市口之津町甲2351

連絡先：TEL：0957-86-3669

H P：http://www.deercompany.net

FAX：0957-86-3855

事業概要(新たな活用の視点)

・ヘルシー志向の時代にあった健康食材としての鹿肉をPRし、牧草生産から鹿肉生産まで一貫して行う肥飼育管理体制のもと生産された、安全・安心の鹿肉を活用した鹿肉ウイナー商品の開発や地元農水産物をブレンドしたレトルト食品等の開発と販路開拓を行う。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・日本で唯一の完全肥育飼育ト畜管理体制で生産する安心・安全で臭みがなく、やわらかい肉質の特徴があり、その鹿肉を活用したウイナー等加工食品は、現在市場にはない。

◆市場性

・今後健康食品市場が拡大する中、他の赤身肉に比較して高たんぱく、低脂肪、低カロリーでヘルシーな肉質は、疲労回復や血行促進が期待でき、その加工食品は、他の食品との差別化(ブランド化)が可能になり、域外への市場展開が期待される。2008年8月、長崎市内ホテルにて鹿肉の試食会を開催したところ、旅館ホテル、飲食業界、流通業界から120名を超える参加があり、また多くのマスコミに取り上げられ、注目を集めた。

◆販路

・冷凍・レトルト関係は、卸を通じてのホテル・レストラン等の外食向けやスーパー・デパート等小売に販売する。また併せて当社デパート催事・インターネット・雑誌・新聞より通販・当社店頭販売などの直販も行う。活用を図り、新規需要の開拓を目指す。

【鹿肉加工品(イメージ)】

地域資源における関係事業者との連携

・研究開発・商品分析等、長崎県食品衛生協会及び活水女子大学と連携し、商品の味や種類、調理レシピ等は、ホテル、レストランとの連携や加工業者との協力体制の強化を進める。

