

3類型	農林水産物	番号	8-26-003
地域資源名	牛	認定日	平成26年7月7日
地域	佐賀県全域	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：佐賀県産牛を活用したレンジで美味しいステーキの冷凍加工品開発と販路開拓

会社名：佐賀冷凍食品株式会社

所在地：佐賀県小城市芦刈町芦溝128-3

連絡先：TEL:0952-66-4521
FAX:0952-66-4523

H P：http://www.kanesue-saga.jp

事業概要(新たな活用の視点)

肉質が良いとされる佐賀県産牛のうち、A5A4ランク以下の和牛や乳用牛、経産牛、交雑種を原料として、これまでになかった“電子レンジで簡単に調理できるステーキ”を開発した。簡便性だけでなく、ソースを含め素材本来の美味しさを活かし、柔らかい商品づくりを行う。

現代社会において、高齢者にとって牛肉の栄養的価値が高まっているが、火を使わず安全に調理出来るステーキとしても、非常に意義のある商品である。



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

通常、百貨店等で販売されている未加熱のステーキ肉とほぼ同等の価格帯で、更に普通に焼くよりも柔らかくなるような様々な工夫を凝らし、お客様に“美味しさ、お手頃感、手軽さ”を感じていただける商品であり、他の畜産品や冷凍食品に対しても優位性が見込める。

◆市場性

柔らかい牛ステーキを手頃な価格で簡単に食べたいと願う子供や高齢者のいる家族や忙しい毎日を過ごす独身者をターゲットにした市場が期待できる。

電子レンジだけで調理可能なステーキは、他にない新しい取り組みで、百貨店、商社のバイヤーから、新規性、トレンドを高く評価されており、新たな市場の構築ができ、大きな需要が期待できる。

◆販路

百貨店、高級スーパー等のグルメ層をターゲットとした販路から、業務用先、宅配、量販店、コンビニと汎用性の高い販路を構築し、海外への販路拡大も図る。

地域資源における関係事業者との連携

信頼性の高い食肉業者からの原料入手や、地元レストランとの連携、商工会議所や佐賀県の協力による販路開拓で、県産牛全体の付加価値向上に努める