

<b>3類型</b>	農林水産物、鉱工業品	<b>通巻番号</b>	10-25-007
<b>地域資源名</b>	豚、和牛、シークワサー、マンゴー、パイナップル、島らっきょう、島とうがらし、島にんじん、しぶい(とうがん)、ヒハツモドキ、琉球泡盛、沖縄黒糖、沖縄の塩、琉球料理	<b>認定日</b>	平成26年2月3日
<b>地域</b>	沖縄県豊見城市	<b>所管省庁</b>	農林水産省、経済産業省

## 事業名： 沖縄産の牛・豚・調味料・島野菜を活用した食肉加工商品の開発・販路拡大

会社名： 株式会社上原ミート

所在地： 沖縄県豊見城市豊崎3-85

連絡先： TEL： 098-850-2915

H P： <http://www.u-meat.net/>

### 事業概要(新たな活用の視点)

・沖縄県産の肉、野菜、フルーツ、スパイス、調味料など素材の良さを再認識し、従来の調理スタイルにこだわることなく新しいスタイルを採り入れた商品を開発する。沖縄県産の豚肉や牛肉をメインの素材に、沖縄伝統料理や創作料理を採り入れた『沖縄素材×沖縄スタイル』、ハム・ソーセージ・ベーコンなど本格的なスモーク調理による『沖縄素材×欧米スタイル』の食肉加工品を開発し、豊かな歴史をもつ沖縄食肉文化の価値を高めて県内外の販路を活用して展開していく。



[ あぐー豚 ]

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

・当社の強みである沖縄県産肉の調達力・コスト競争力を最大限活かし、県産素材にこだわった豊富な商品ラインナップによるブランド構築を図る。本格的な本場欧米スタイルを取り入れたプレミアム感のある商品や、県産調味料やスパイスを取り入れた新しくも沖縄らしい付加価値商品を開発するなど、従来の食肉加工品にない新しいスタイルの商品を展開する。



[ 沖縄料理 らふてい ]

#### ◆市場性

・あぐー豚や石垣牛など沖縄県産肉の評価は高く、また、沖縄伝統料理の認知も高い。一方、食のトレンドとしては兼ねてから続くワインブームによるカジュアルなイタリアン・フレンチでのスモーク料理などの市場が広がっている。「普段遣い」の商品が多い沖縄の食肉加工品市場に、沖縄県産肉による本格的な欧米スタイル商品や、簡便調理向けの観光土産品として新しい沖縄スタイル商品を展開していく。



[ ハム・ソーセージ ]

#### ◆販路

・那覇市公設市場にある店舗を始めとする自社直売店、自社WEBショップによる直販のほか、既存取引先のネットワークである県内JAルートや県内外の外食チェーン、量販店、観光土産市場へ拡販していく。

### 地域資源における関係事業者との連携

・食肉仕入れ先として沖縄県食肉センターを中心に連携を図り、沖縄畜産業の振興にも貢献できるように取り組む。JAおきなわ、県内量販店、外食店、観光市場に強い県内卸店との連携により、販路開拓を進める。