

3類型	農林水産物	通巻番号	7 - 21 - 014
地域資源名	讃岐夢豚(讃岐三畜)、タイラギ(タチガイ)、 讃岐コーチン(讃岐三畜)	認定日	平成21年10月19日
地域	香川県高松市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 讃岐夢豚・タイラギ・讃岐コーチンと中国料理の技法を活用した商品の開発・製造・販売

会社名: 有限会社北京
 連絡先: TEL: 087-822-2141
 FAX: 087-822-2778

所在地: 香川県高松市片原町2番地8
 HP: <http://www.pekin.co.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・「讃岐夢豚」、「讃岐コーチン」は、「讃岐牛」とともに香川県を代表する特産畜産物「讃岐三畜」である。また、「タイラギ」は、「讃岐三畜」に続く香川県産品として全国に広めようとしている。
- ・2009年、「讃岐夢豚のみそ漬け」等を開発し、百貨店のお中元用OEM商品として提供したところ、良好な評価を得た。そこで、自社ブランドの商品として開発に着手した。
- ・「讃岐夢豚のみそ漬け」、「タイラギ小柱の酒粕漬け」の新たな改良と、讃岐コーチンを用いた「讃岐コーチンとフカヒレのスープ」の新商品開発及び販売チャネルの開拓を行う。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

・香川県産品の素材本来の風味を活かすため中国料理の技法を最大限活用し、風味を増すとともに味の劣化を抑える工夫によって差別化を図る。例えば、冷凍機械を導入し、商品の風味劣化とドリップの発生を抑え、豆板醤等の調味料によって、殺菌効果・食欲増進作用を高める。

市場性

・食品ギフト市場は低迷が続いていたが、プレミアム商品やこだわり商品等の1件当たりの単価がアップし始めている。また、香川県産品に中華食材・中華料理の技法を加味することで、医食同源、健康志向、安心・安全な商品を求める市場のニーズに即したものとなっている。

販路

・主要顧客とする都市部の富裕層のニーズの把握に努め、展示会での試食会、百貨店のギフトカタログへの掲載を通じた顧客アンケートの実施や他百貨店バイヤーへの積極的な営業を行う。また、BtoCとして、インターネットショップや通信販売の販路拡大を図る。



地域資源における関係事業者との連携

・讃岐夢豚は畜産業の卸元との連携により安定的に供給を受ける。