

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

国産黒毛和牛肉を氷温熟成させた電子レンジ調理用加工食品の製造・販売事業

発酵飼料により肥育した黒毛和牛の氷温熟成肉を活用し、電子レンジで簡単に調理できる加工食品の製造及び販路拡大に取り組む。

➤ 連携体

農林漁業者

(有)下村畜産(畜産農業)

発酵バガスを配合した飼料を給餌して肥育した黒毛和牛肉の安定供給を行う。

中小企業者

杉本食肉産業(株)(食料品製造業)

黒毛和牛肉を使用し、独自の氷温熟成技術を活用した電子レンジ調理用加工食品の製造、販売を行う。

サポート機関等

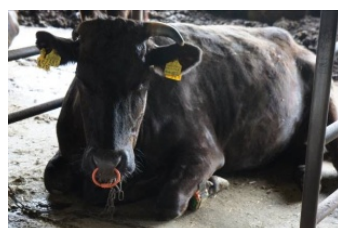
岡崎信用金庫、(独)中小企業基盤整備機構中部本部

➤ 連携の経緯

精肉の卸売業、小売業を行う杉本食肉産業(株)は、国産牛肉の需要拡大を図るため、電子レンジで簡単に調理できる加工食品の開発にあたり、黒毛和牛肥育農家を模索していた。

一方、愛知県内で黒毛和牛の肥育を行っている(有)下村畜産は、他の農家と差別化を図り、独自ブランドを構築することが課題であった。

こうした中、両者が連携し、電子レンジ調理用加工食品の製造・販売を行うこととなった。



(有)下村畜産が肥育する黒毛和牛

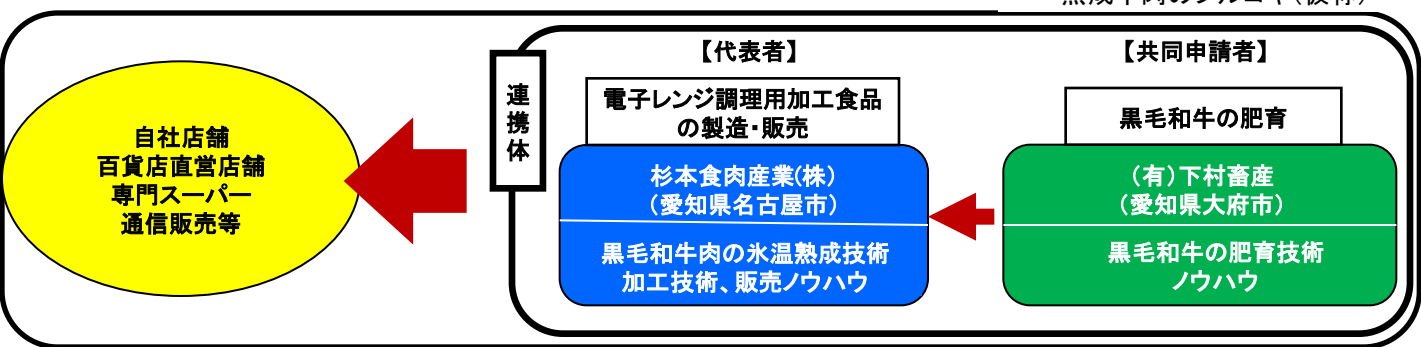
➤ 連携に当たっての課題や工夫等

杉本食肉産業(株)は、独自の氷温熟成技術により黒毛和種の赤身肉を1ヶ月間熟成させて旨み成分を増やし、誰でも美味しく食べられるような電子レンジ調理用食品を製造する加工技術を活用した。

(有)下村畜産は、品質及び生産効率を高めるため、発酵バガスを配合した飼料による給餌方法を活用した。



熟成牛肉のプルコギ(仮称)



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で売上額9,000万円を拡大することによる経営の改善

黒毛和牛肉の安定供給を図ることにより、経営の改善が図られることが期待される。

中小企業者

5年で売上額9,410万円を拡大することによる経営の向上

黒毛和牛肉を使用し、電子レンジ調理用加工食品を製造、販売することにより、経営の向上が図られることが期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：杉本食肉産業株式会社

TEL：052-741-3251

ホームページ：http://www.oniku-sugimoto.com/corp/

所在地：愛知県名古屋市中区栄3-1-35

FAX：052-731-9523