

④新規用途開拓による地域農産物の需要拡大、ブランド向上

愛知県産合鴨を活用したレバーペースト等加工食品の製造・販売事業

ストレスフリーにより飼養した合鴨を活用し、新たな加工技術により生産するレバーペースト等加工食品の販路拡大を行う。

連携体

農林漁業者

鵜殿芳弘(畜産農業)

独自の配合飼料及びストレスフリーにより飼養した合鴨の安定供給を図る。

中小企業者

(有)鳥市精肉店(食料品製造業)

合鴨を使用し、独自の加工技術を活用したレバーペースト等加工食品を製造、販売する。

サポート機関等

豊橋信用金庫、(独)中小企業基盤整備機構中部本部

連携の経緯

精肉販売を行う(有)鳥市精肉店(愛知県豊橋市)は、新たな自社ブランド加工食品の開発にあたり、食鳥処理過程で廃棄されていた合鴨レバーを活用できないか検討し、鉄分の含有量が多いレバーを生産できる農業者を探していた。

一方、合鴨の飼養を行っている鵜殿芳弘(愛知県豊橋市)は、付加価値の高い商品の原料となる合鴨の飼養、生産を模索していた。

こうした中、両者が連携し、合鴨レバーペースト等加工食品の製造、販売を行う新事業に着手することとなった。



飼養面積を拡大した鶏舎

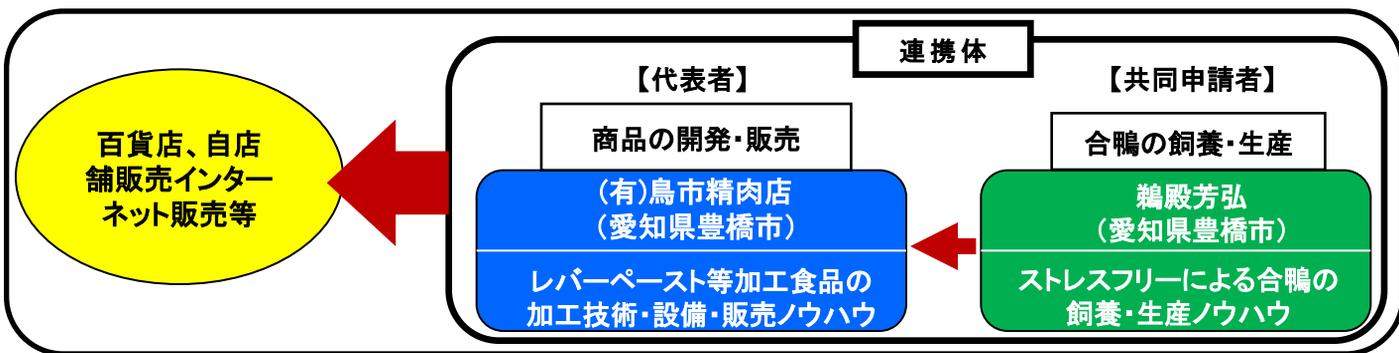


新商品「あいち鵜レバーペースト」

連携に当たっての課題や工夫等

(有)鳥市精肉店は、レバーの臭みを抑え、独自の風味、食感を引き出すペースト加工技術を活用した。

鵜殿芳弘は、新たにビタミン等を配合した飼料を開発し、飼養面積の拡大によりストレス軽減を図る飼養方法を活用した。



連携による効果

農林漁業者

5年で売上額270万円を拡大することによる経営の改善

合鴨の飼養、生産により安定した収益が確保されるため、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3,900万円を拡大することによる経営の向上

合鴨レバーペースト等加工食品の製造、販売により安定した収益が確保されるため、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：有限会社鳥市精肉店

T E L : 0532-52-3754

E - m a i l :

所在地：愛知県豊橋市東小田原町26-1

F A X : 0532-52-3758

ホームページ：http://tori1.jp/