

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

### 十勝産経産牛を使用したオールビーフ加工品の開発と販路開拓

独自の肥育方法により生産している不飽和脂肪酸含有率が高い経産牛を原材料として、脂肪融点の低い牛肉の特性を活かした加工品(ソーセージ、ビーフジャーキー、パストラミビーフ、ハム、ベーコン、サラミ)の開発、生産、販売を行う。

#### ➤ 連携体

農林漁業者

(株)ノベルズ(農業)

肥育期間の長期化など独自の飼育方法により、通常より不飽和脂肪酸含有率が高く、脂肪融点が高い、経産牛を生産する。

中小企業者

(有)十勝スロウフード(食料品製造業)

脂肪融点の低い牛肉の特性を活かした加工品を開発し、インターネット、百貨店、駅・空港などで販売する。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構北海道支部

#### ➤ 連携の経緯

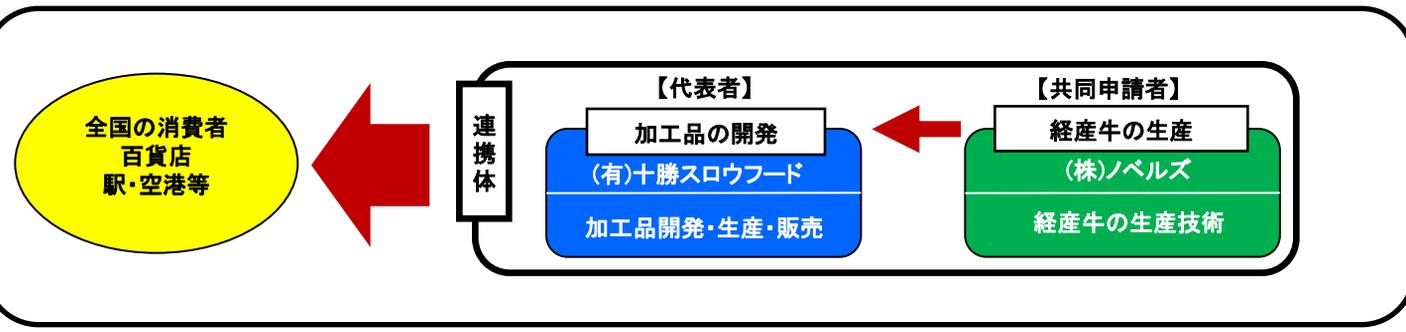
(有)十勝スロウフードは、主力商品である「牛とろフレーク」に加え、牛肉加工品のラインナップを充実するため、新たに牛肉100%のソーセージなどの加工品の開発を模索していた。一方、(株)ノベルズが生産する経産牛は不飽和脂肪酸含有率が高く、脂肪融点が高い肉質であり、加工に適していたことから、両者が連携して商品開発を行うこととなった。



#### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(株)ノベルズは、肥育期間のさらなる長期化など、不飽和脂肪酸含有率をより高める工夫を行う。

(有)十勝スロウフードは、添加物を最小限に抑えたうえで、保存性や品質の安定性を確保し、味や食感を改良した牛肉加工品を開発する。新商品は、既存のインターネット販売のほか、新たに百貨店や駅、空港等の販路を開拓する。



#### ➤ 連携による効果

農林漁業者

4年で約4,800万円の売上高増加、低利用部位の活用と高付加価値化

これまで安値で販売されていた部位を有効活用するとともに、経産牛の価値を高めブランド化を進めることで、売上増加が期待される。

中小企業者

4年で約3,000万円の売上高増加、商品ラインナップの充実

これまでの主力事業であった冷凍商品販売に加え、冷蔵品、常温品を販売することで、売上増加が期待される。

#### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名	: 有限会社十勝スロウフード	所在地	: 北海道上川郡清水町御影西1条4丁目16
T E L	: 0156-63-3011	F A X	: 0156-63-3409
E - m a i l	: bornfree@gyutoro.com	ホームページ	: <a href="http://www.gyutoro.com/">http://www.gyutoro.com/</a>