

地域	北海道 岩見沢市	認定日	平成28年7月6日	通巻番号	1 - 28 - 057
----	----------	-----	-----------	------	--------------

①規格外や低未利用品の有効活用

## 赤身肉を用いたヘルシーな北海道産ドライエイジングビーフの開発・製造・販売事業

安価に流通している廃用牛肉をドライエイジング技術により、高品質な北海道産ドライエイジングビーフを製造し、売上向上及びブランド化を目指す。

### ➤ 連携体

農林漁業者

(有)今野農場(法人番号 6430002050325)(農業)

廃用牛の管理、供給。

中小企業者

フードクリエイトジャパン(株)(法人番号8430001047931)(食料品製造業)

ドライエイジングビーフの製造ノウハウを活かし、廃用牛を用いたドライエイジングビーフの開発、製造及び販売。

連携参加者

(株)秋田今野商店(法人番号 1410001008173)(食料品製造業)、本多食品開発技術サポート(専門サービス業)、(地独)北海道立総合研究機構食品加工研究センター(法人番号 6430005006258)

本連携事業において、ドライエイジングビーフの菌類の分析、培養や衛生管理面をサポート。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構北海道本部(法人番号 2010405004147)

### ➤ 連携の経緯

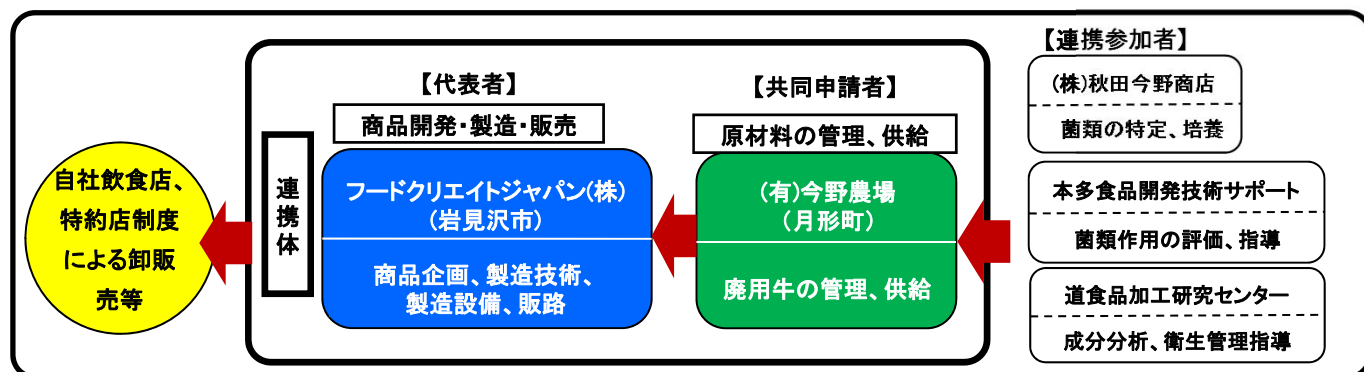
フードクリエイトジャパン(株)は、経産後の廃用牛が安価で取引されている実態を知り、自社のドライエイジング技術を用いて、美味しい食肉を安価で提供し、現在の廃用牛の取引価格よりも高値で取り引きさせることは畜産農家にもメリットが大きいと考えた。そうした中、今後、安価な外国産牛肉が市場に流通し、道産牛の取引価格が下落する可能性に懸念を抱いていた(有)今野農場と知り合うこととなり、両者の思惑が一致したことから連携事業に取り組むこととなった。

【ドライエイジングビーフ  
・熟成の様子】



### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

北海道産ドライエイジングビーフの製造に当たって、効率的な菌類の選定、各部位に適した熟成技術の確立、熟成期間の確定後、製品化を予定。赤肉、ヘルシー及び低コストである北海道産ドライエイジングビーフの認知度を高めながら、フードクリエイトジャパン(株)が特約店制度等により販路を拡大する。



### ➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で約632万円の売上高増加。

廃用牛の高値取引による経営の安定化。

中小企業者

5年で約1,689万円の売上高増加、新たな顧客層の開拓。

低脂質、ヘルシー志向の顧客層に対して、付加価値の高いドライエイジングビーフを販売することで売上高の増加。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : フードクリエイトジャパン(株)  
TEL : 0126-35-4560  
E-mail : n.yokota@f-create-japan.com

所在地 : 北海道岩見沢市2条西2丁目1-1  
FAX : 0126-35-4570  
ホームページ : —