

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

長期肥育の足柄牛を活用した、部位肉の特性に合わせたドライエージング肉の開発・販売事業と足柄牛のブランドの確立

足柄牛の美味しさを広め、ブランド向上を図るため、ドライエージング加工用に長期肥育した足柄牛を活用し、部位肉の特性に合わせたドライエージング肉を開発・販売する。

➤ **連携体**

農林漁業者 **まかべ畜産（農業）**

ドライエージング加工に適した肉牛の飼育方法を確立し足柄地域ならではの他にはない肉用牛の生産を行う。

中小企業者 **株式会社門屋食肉商事（飲食料品卸売業）**

長年培った牛肉加工の技を極めたドライエージング加工と箱根地域に根差した既存販路を活かした販売拡大を行う。

連携参加者 **神奈川県農業技術センター畜産技術所**

畜産の飼料に関する分析及び鑑定等で本事業の支援を行う。
 (独)中小企業基盤整備機構関東本部、神奈川県中小企業団体中央会、
 足柄上商工会、小田原箱根商工会議所

サポート機関等

➤ **連携の経緯**

両社は先代から交流があり、予めから地元の特産品である足柄牛の普及を目指も生産農家の減少や後継者不足問題で危機感を強めていた。今回、両社で足柄牛の付加価値向上に向けてドライエージング加工を研究したところ、箱根地区の旅館等からの強いニーズもあり、事業化を決意した。

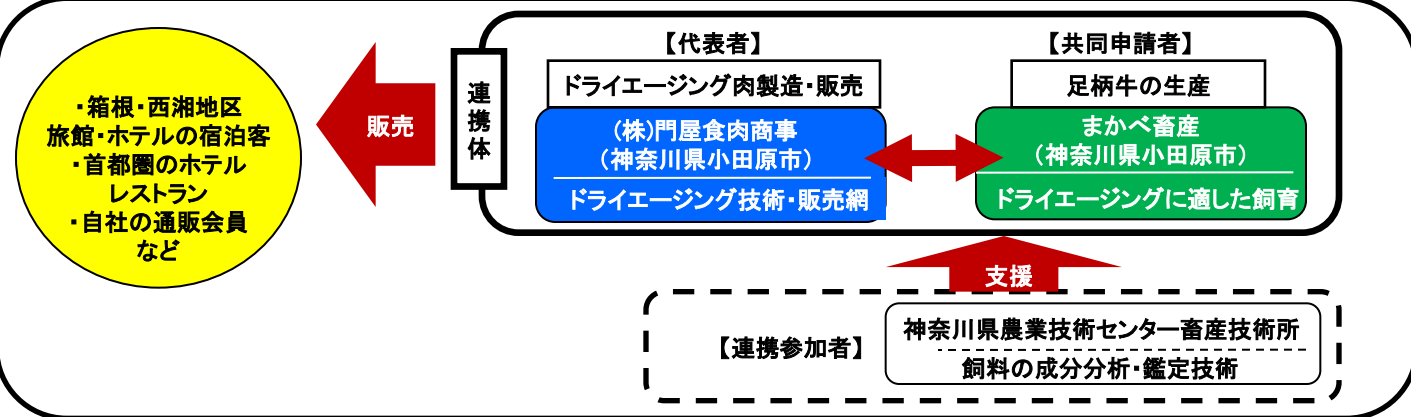
【神奈川県産 足柄牛】



➤ **連携に当たっての課題や工夫等**

ドライエージング加工は公的な加工等の基準がないため消費者が安心して美味しく食せる様に生産・加工・流通と一貫した品質基準を設ける取組を行う。農業者は飼料の与え方から飼育期間の工夫。中小企業者は部位ごとに応じた加工基準の開発。そして箱根地区の高級旅館やホテルへのブランド力も活用し販売することで安心できる足柄牛ドライエージング肉として高級銘柄牛のブランド確立に取り組む。

【ドライエージングのステーキ肉(イメージ)】



➤ **連携による効果**

農林漁業者 **4年で9,900万円の売上高増加、経営の改善、足柄牛のブランドの向上。**

ドライエージングに適した足柄牛を生産することにより高値で落札され、売上の増加、ブランドの向上が期待される。

中小企業者 **5年で3億1,300万円の売上高増加、営業利益率の向上。**

足柄牛のドライエージング肉という高付加価値な商品を開発し販売していく事で売上の増加等が期待される。

➤ **代表企業等の連絡先**

企業等名：株式会社門屋食肉商事 所在地：神奈川県小田原市鬼柳184-4
 TEL：0465-39-1129 FAX：0465-38-2941
 E-mail: ninomiya@i-kadoya.co.jp ホームページ: http://www.rakuten.co.jp/kadoya/