

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

国産牛肉の付加価値向上のための新たな熟成牛肉の開発と普及事業

ドライエイジングビーフを上回る旨味と高い歩留り率を実現する新しい熟成技法を開発し、新たな熟成牛肉の商品化と販路拡大、並びに赤身肉の多いホルスタイン種肉用牛の付加価値向上を図る。

連携体

農林漁業者 (株)前田牧場 (農業)

飼育するホルスタイン種肉用牛の飼育環境、飼育方法、配合飼料等を整備・研究し、新たな熟成牛肉に適した肉質に改良して(株)さの萬へ安定的に供給する。

中小企業者 (株)さの萬 (食料品小売業)

塩基性発酵と微生物発酵による2段階熟成技法を開発し、ドライエイジングビーフよりも旨味成分等がさらにレベルアップした熟成肉を開発する。また、品質の可視化にも取り組み、新たな熟成牛肉を商品化して需要開拓を行う。

サポート機関等 (独)中小企業基盤整備機構関東本部、芝川商工会、静岡県商工会連合会

連携の経緯

(株)前田牧場にて飼育するホルスタイン種肉用牛は赤身肉が多く食肉業界では霜降り肉より低ランク評価となり価値向上が課題であった。一方、ドライエイジングビーフ開発先駆者の(株)さの萬では、競争激化や低品質品の流通対応を迫られていた。そこで、両社が連携して課題解決するため、熟成肉に最適な赤身肉を利用してより高付加価値な新たな熟成肉の開発を目指すことになった。



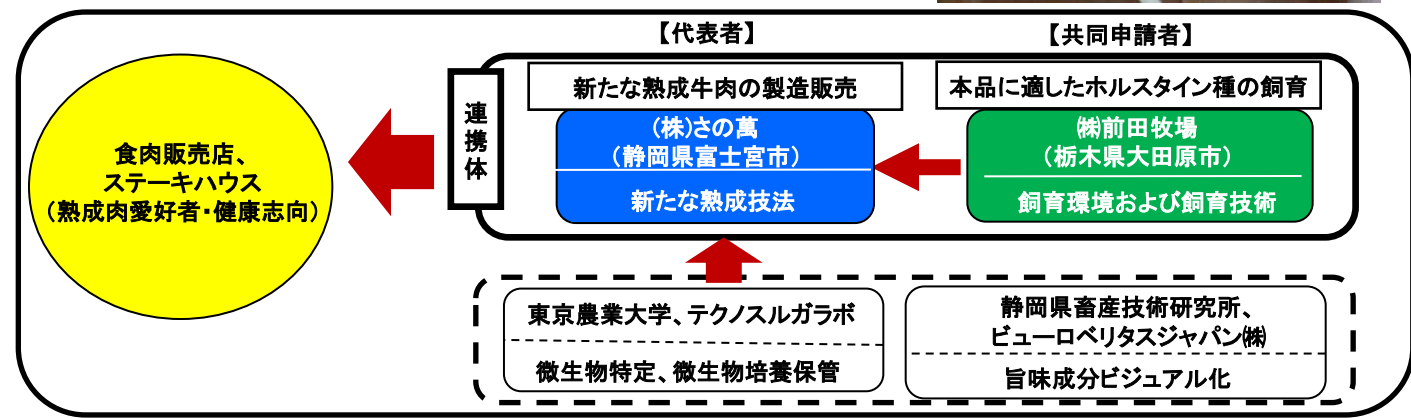
牛の健康面に配慮した環境整備

連携に当たっての課題や工夫等

(株)前田牧場はホルスタイン種肉用牛を新たな熟成肉に適した肉質に改良するための飼育方法や飼育期間を確立させる。(株)さの萬は2段階熟成技法にて熟成庫内の空気中の適正塩分濃度を特定するために、噴霧およびブロック塩の敷き詰め方法等の検証や熟成期間等の最適な条件設定の研究開発と、旨み・食感・ジューシーさを指標化して美味しさのビジュアル化に取り組む。



試験用熟成肉(壁面・床面ヒマラヤピンクソルトブロック)



連携による効果

農林漁業者 4年で5,000万円の売上高増加、経営基盤の強化

安定的な販売先を確保できるとともに、ホルスタイン種肉用牛の高付加価値化を実現できる。

中小企業者 5年で11,350万円の売上高増加、収益力の強化及び新たなブランドの確立

新たな熟成肉ブランドを確立し売上の増加と収益力の強化が図れる。

代表企業等の連絡先

企業等名 : 株式会社さの萬
 TEL : 0544-26-3352
 E-mail : info@sanoman.net

所在地 : 静岡県富士宮市宮町14-19
 FAX : 0544-26-3433
 ホームページ : http://www.sanoman.net