

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

飼料米で育てた越前旨香豚を使った冷蔵保存できるセミレトル惣菜の開発・販売

飼料米で育てた高品質の豚肉(越前旨香豚)を使ったセミレトル惣菜(加熱殺菌後、冷蔵)の開発・販売を行い、地産・地消の促進と地域消費者の調理食品ニーズに対応した需要開拓を行う。

連携体

農林漁業者

(有)南越ミート (農業)

高品質な豚肉(越前旨香豚)を生産する技術・ノウハウをベースに、飼料米を活用して更なる高品質豚肉の生産に着手

中小企業者

(株)大津屋 (各種商品小売業)

越前旨香豚を使った冷蔵保存できるセミレトル惣菜を開発・販売し、直営店やネット販売等で需要を開拓

連携参加者

(有)ジャストワーク(食料品製造業)

安心・安全な惣菜を製造するノウハウ・生産体制を活かして、セミレトル惣菜の製造

サポート機関等

財団法人ふくい産業支援センター、地域活性化支援事務局

連携の経緯

他社との差別化を図るため、これまでのコンビニ経営に加えて、弁当や惣菜が店内で飲食できる複合店づくりを進めてきた(株)大津屋が、(有)南越ミートが生産する高品質な豚肉を活用して、地元産の農産物を活用した無添加で安心・安全、食感も良く美味しい、また買い置きもできるセミレトル惣菜の開発・販売を目指す連携事業を行う。

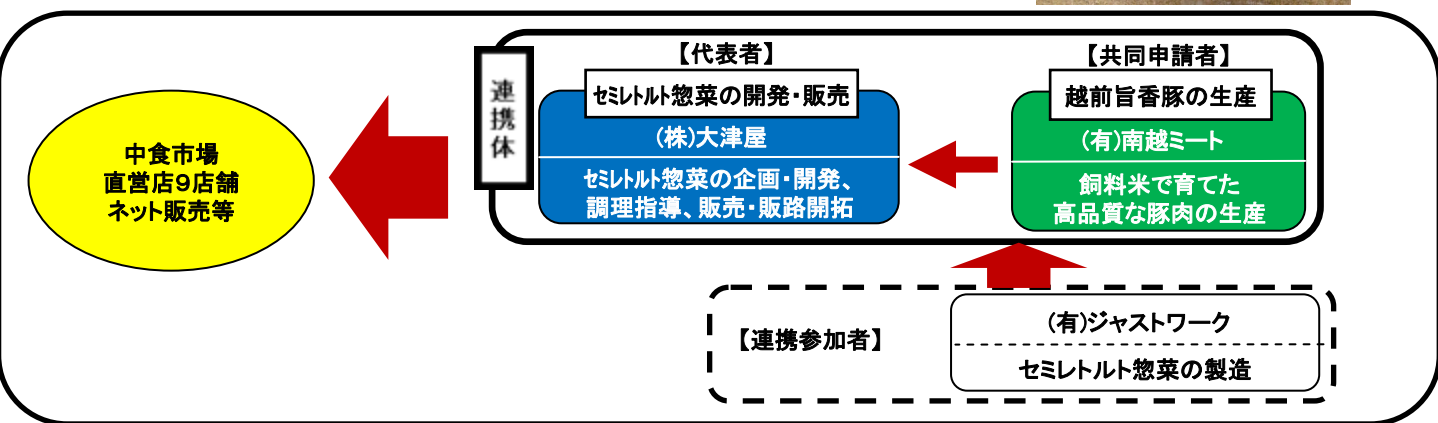


親豚(生後2~3年)
一度に10~15頭程の子供を産む



連携に当たっての課題や工夫等

越前旨香豚は美味しく(ピンク色の霜降り肉)、健康的(オレイン酸が多く動脈硬化を予防する等)で、セミレトル惣菜に加工することによって、本来の肉の旨味や素材の栄養価が損なわれないように、加熱殺菌方法を工夫・検討する。また高品質な豚の供給が一定して行われるように、豚の飼育方法を研究する。



連携による効果

農林漁業者

5年後の売上高2,250万円、地元雇用1名の増加

越前旨香豚のブランド力の向上、地産地消の促進を通じた、収益力の向上が期待される。地元雇用者1名増加。

中小企業者

5年後の売上高9,000万円、新規需要開拓

セミレトル惣菜の提供を通じて、新しい需要の開拓と経営力の強化が期待される。限定されていた販売市場が拡大する。

代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社大津屋
TEL：0776-34-7150
E-mail：info@orebo.jp

所在地：福井県福井市西木田1-20-17
FAX：0776-36-9009
ホームページ：http://www.orebo.jp/