

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

肥育方法に改良を加え、より良質の但馬牛を使用した加工品などの開発と販売

飼料に納豆菌を添加して特別に肥育した但馬牛を使用し、新たに付加価値の高い加工品の開発と販売の拡大を行い、兵庫県の特産品である但馬牛の良さを広める。

➤ 連携体

農林漁業者

城谷畜産、羽馬牧場、廣田牧場(以上、農業)

飼料に納豆菌を添加し給与することにより肉中の旨み成分を増加させ、特別肥育させた但馬牛を供給する。

中小企業者

(有)トッポ・ジージョ(食料品製造業)

特別に肥育された但馬牛の一头仕入を行い、新たに新商品を開発すると共に電磁波冷凍を活用した販路拡大に取り組む。

サポート機関等

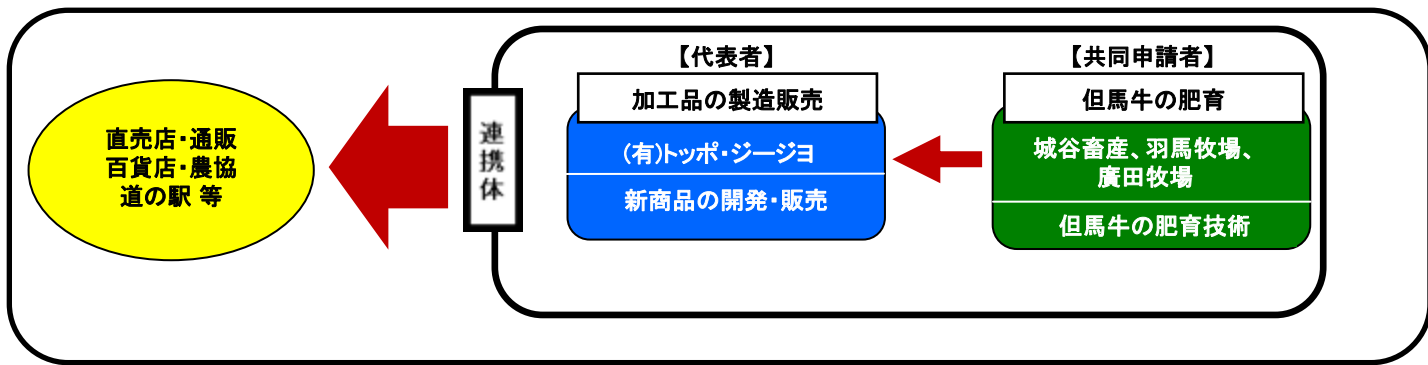
兵庫県商工会連合会、地域活性化支援事務局

➤ 連携の経緯

有限会社トッポ・ジージョと日頃から懇意にしている肥育農家の城谷畜産、羽馬牧場、廣田牧場と協力して但馬牛の良さを広める商品の開発を考えていた。有限会社トッポ・ジージョの加工技術と3農家の肥育技術を活かせば、付加価値の高い商品づくりが可能であると考えた。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

但馬牛の肥育にあたり、飼料に納豆菌を添加し給与することにより肉中の旨み成分を増加させる。また、羽馬牧場では、除角を行ったり、牛舎に微細噴霧器を取り付けるなどして肥育環境の向上に努め、増体率を上げる。その肥育農家で特別に肥育された但馬牛を有限会社トッポ・ジージョが炭火焼ハンバーグ、コロケ(じゃが丸)、ビーフシチュー、ミートパイ、へと加工し、直売所、通信販売等で販売する。兵庫県の特産品である但馬牛を広め、自社が保有するブランドイメージ、販路等を利用し、新たな顧客の開拓を目指す。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で1,200万円の売上高増加、但馬牛の肉質の向上

付加価値の高い但馬牛の生産によりブランドイメージの向上や農業経営の安定に貢献すると期待される。

中小企業者

5年で3,500万円の売上高増加、新規雇用2名の増加

付加価値の高い新商品を開発し、販売することにより売上の増加と収益性の改善が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：有限会社トッポ・ジージョ
TEL：0790-62-1889
E-mail：info@tajimabeef.com

所在地：兵庫県宍粟市山崎町春安32
FAX：0790-64-2120
ホームページ：http://www.tajimabeef.com