

①規格外や低未利用品の有効活用

銘柄鶏「とねどり」の低利用部位を主原料にした新商品の開発と販路開拓

自家配合飼料によって長期飼育(70~80日)された銘柄鶏「とねどり」の低利用部位を主原料にした「とりおからスープハンバーグ」などの新商品を開発し、販路開拓に努める。

連携体

農林漁業者 刀根養鶏場(農業)

無投薬で「おから」を活用した自家配合飼料によって長期飼育(70~80日)した銘柄鶏「とねどり」を(株)刀根に供給する。

中小企業者 (有)平和食品工業、(株)刀根(以上、食料品製造業)

「とねどり」の低利用部位である“むね肉”や“手羽”を原料とした「とりおからスープハンバーグ」など、3つの新商品を開発する。

サポート機関等 宮崎県国富町商工会、宮崎県産業支援財団、地域活性化支援事務局

連携の経緯

連携体を構成する三者は、これまで「とねどり炭火焼」などの商品を開発・販売してきたが、むね身等は低利用部位として大量に残留していた。これらの部位の活用方法について三者で検討した結果、これらの部位の成分、機能を生かした商品開発を共同で行うこととなり、今回の連携に至った。

連携に当たっての課題や工夫等

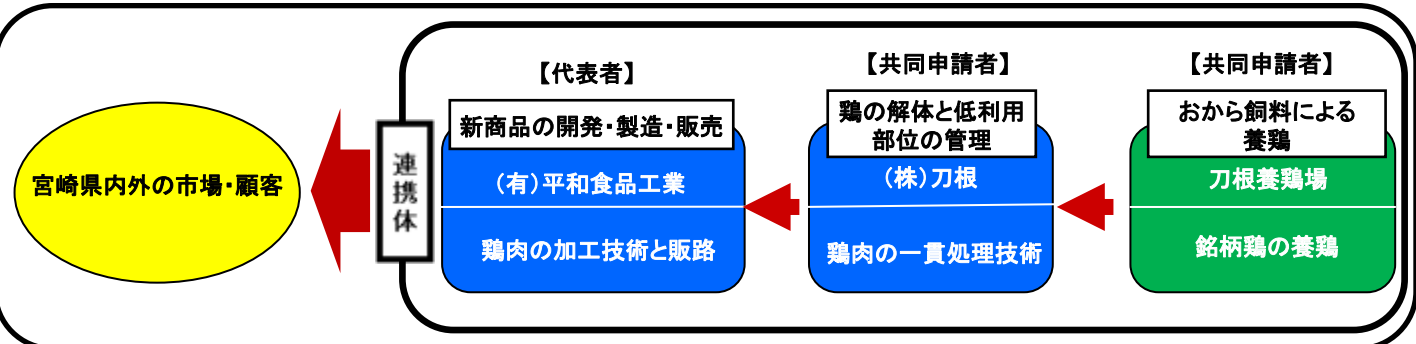
(有)平和食品工業及び(株)刀根は、「とねどり」の低利用部位の成分機能性を強く打ち出し、主要顧客として想定する女性や高齢者等の需要(ヘルシー指向、高機能食品)を満たす商品を開発する。また、顧客の更なるニーズの把握に努め、刀根大太郎が「おから」を活用した配合飼料で生産する高品質「とねどり」をもとに商品の改善を行い、既存販売チャネルへのアプローチをはじめ、新規販売チャネルの拡大を行う。



とりおからスープハンバーグ (試作品)



とりハム(試作品)



連携による効果

農林漁業者 3年で450万円の売上高増加、低利用部位の有効活用による出荷単価の上昇

むね肉や手羽等の低利用部位を原材料とした加工食品の商品化により、出荷単価が上昇し、安定した収入が期待される。

中小企業者 3年で2,870万円の売上高増加、新規顧客の開拓、収益性の改善、「とねどり」ブランドの確立

低利用部位を有効活用することによって収益性が改善される。また、「とねどり」の用途拡大により対象顧客も増加することから、ブランド化の実現が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名 : 有限会社平和食品工業	所在地 : 宮崎県東諸県郡国富町大字森永1183-3
T E L : 0985-75-6744	F A X : 0985-75-5098
E - m a i l : heiwask@mnet.ne.jp	ホームページ : http://heiwask.com/