

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

食品残渣を再利用した発酵飼料による琉球在来黒豚の飼育とそれを活用した店舗メニュー、加工食品の開発

食品廃棄物等の排出事業者と畜産農家を結び、食品循環資源の再生利用による循環型システムを構築し、「安全・安心」な琉球在来黒豚の生産及びその肉を活用した飲食メニュー及び加工品の開発を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

農業生産法人株式会社おもろ牧場（農業(畜産農業)）

発酵飼料を活用した高品質な琉球在来黒豚の肥育・生産に取り組む。

中小企業者

有限会社おもろ企画（飲食店）、有限会社海邦ベンダー工業（金属製品製造業）

琉球在来黒豚を活用した飲食メニュー及び加工品の開発を行い、直営店及びネット販売等での販路拡大を図る。また、発酵プラントを活用した食品残渣の飼料化ノウハウを活かし、農林漁業者と連携し発酵飼料の生産に取り組む。

サポート機関等

地域活性化支援事務局

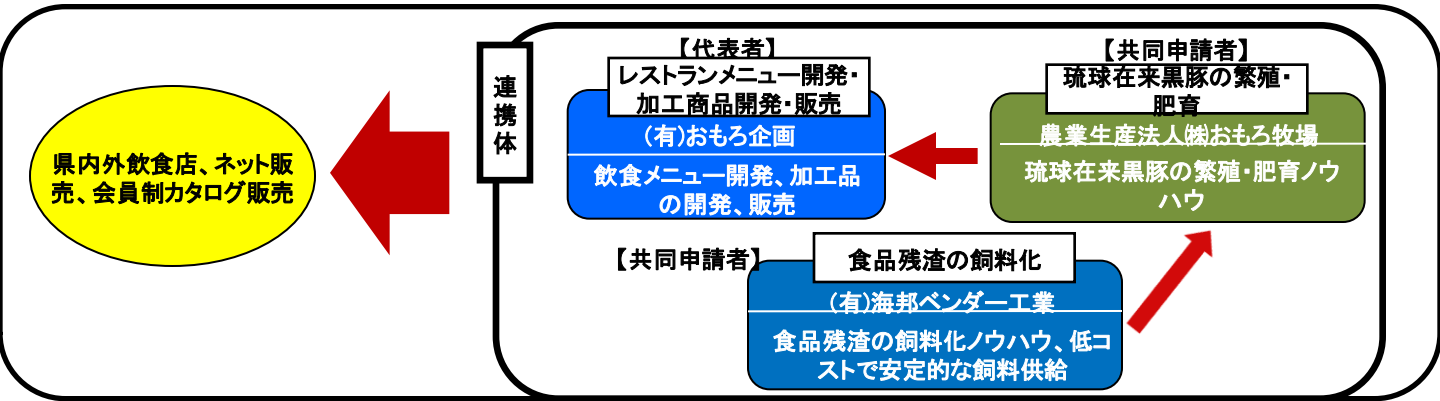
➤ 連携の経緯

(有)おもろ企画は、沖縄県内で琉球料理店を3店舗、広島県にFC1店舗を経営している。店舗メニューで琉球在来黒豚料理を充実させるため、平成20年9月に設立された農業生産法人(株)おもろ牧場と業務提携を行い、黒豚原料の安定供給を図った。(株)おもろ牧場は、飼料高騰から安価な飼料確保を模索する中、食品残渣を利用した発酵飼料を生産する(有)海邦ベンダー工業と業務提携し、安価な飼料確保が可能となった。その結果、3社の事業への思惑が一致し、連携体を構築するに至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

食品廃棄物等の排出業者と畜産農家を結び、食品循環資源の再生利用による循環型システムを構築し、「安全・安心」な琉球在来黒豚の店舗メニューや加工品の製造販売を行う。品質の高い琉球在来黒豚を生産し、また、県外での認知度を高め、国内飲食店舗への販路拡大のほか、加工品については、ネットを活用した販路開拓を行う。



➤ 連携による効果

農林漁業者

3年で約2,000万円の売上高増加、配合バランスの良い発酵飼料活用による低コスト化。

配合バランスの良い発酵飼料による肥育で低コストで肉質の良い琉球在来黒豚の生産が期待される。

中小企業者

3年で約3,900万円の売上高増加、地元雇用11名の増加、良質な琉球在来黒豚の安定確保。

肉質の良い琉球在来黒豚の活用により、店舗メニューの多様化、差別化された加工品の開発が期待される。食品残渣を利用した発酵飼料の配合バランス検証・確立により、肥育コストの低減及び循環型社会への貢献が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：有限会社おもろ企画
TEL：098-866-7395
E-mail：info@omoro-dunchi.com

所在地：沖縄県那覇市安謝1-2-3
FAX：098-866-7399
ホームページ：http://www.omoro-kikaku.com/