

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

岩手県産の銘柄豚(白金豚)と銘柄牛(いわて南牛等)と自社開発の塩麴の組合せによる「オールいわてプレミアム焼成ハンバーグ(仮称)」等の開発・製造と販路開拓

岩手県産の銘柄豚(白金豚)と銘柄牛(いわて南牛等)を主原料に、化学調味料、保存料、着色料、発色剤などの添加物を一切使用せず、天然の旨味調味料として独自に開発した塩麴・甘麴を組合せることによって、品質や商品としての魅力を高めて付加価値を向上させたプレミアムハンバーグ等の開発、製造、販売を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

高源精麦株式会社(畜産・精肉・飼料販売)

白金豚の加工ラインにおいて、ブロック肉の状態では塩麴をつける工程を新たに取り入れ、素材の旨味を更に引き出すことに取り組む。

中小企業者

株式会社門崎(食肉加工食品製造業)

(株)門崎のレストランと同じような出来栄えのハンバーグを、焼成した状態で家庭で召し上がって頂けるよう商品開発に取り組む。量産体制を構築し、百貨店、高級スーパー、ホテル、レストラン、ギフト関連商品、海外の富裕層等に向けた販路開拓とブランド確立を目指す。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構東北本部

➤ 連携の経緯

(株)門崎と高源精麦(株)とは、(株)門崎の直営店である「格之進R」における消費者参加型の食育を兼ねたイベント(岩手の食を愉しむ会)の際に取引が始まった。両社とも以前から製品の付加価値を高めることに取り組んでおり、事業展開の中で、ブランディング・マーケティング・プロモーションの重要性等の諸課題について共有の認識があり、取引をしながら協議を重ねてきた。その結果、地域の優れた「食財」と両社のノウハウを生かした高付加価値型の商品開発を進めること、海外展開を目指した具体的な動きを行うこととなった。



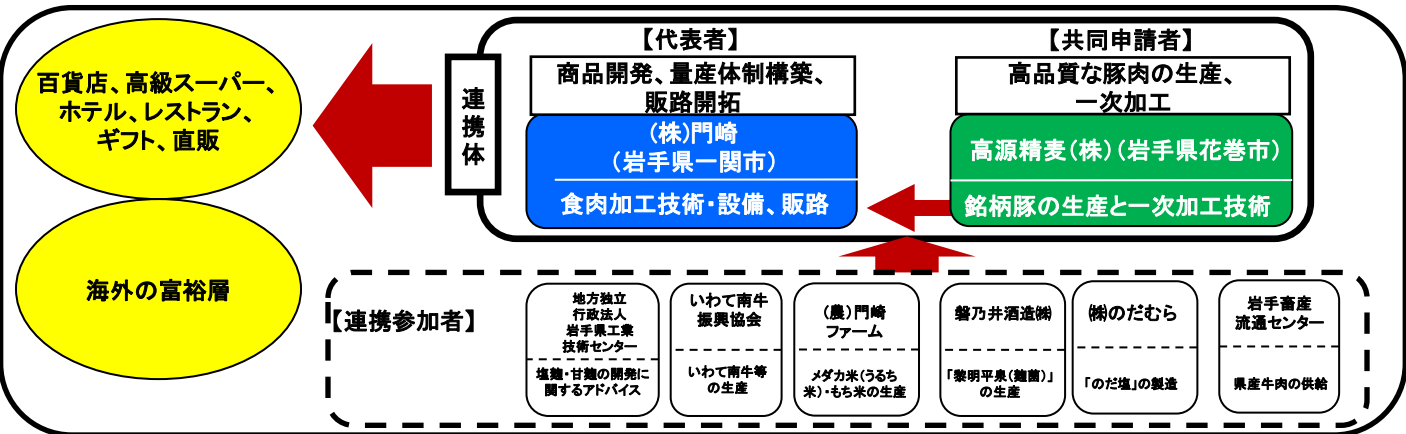
写真1 (株)門崎のハンバーグ



写真2 試作した塩麴

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

「白金豚」・「いわて南牛」・「格之進」といったある程度知名度のあるブランドを活かしながら、これらの組み合わせによって生まれるより高い顧客価値を感じさせる新たなブランドを確立するために、製品の付加価値の向上を図るとともに、生産体制を整備し、各販売チャネルに向けた具体的なブランド展開を行うことを本事業の重要課題として取り組む。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で3,000万円の売上高、付加価値額の向上

銘柄豚「白金豚」の生産と一次加工を実施し、生産技術力やブランド力を一層高めることにより、増収増益を実現する。

中小企業者

5年で3億6,000万円の売上高、付加価値額の向上

プレミアム焼成ハンバーグの製造と量産体制確立により、国内外の販路開拓と新たなブランド確立、収益改善を実現する。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 株式会社門崎
TEL : 0191-43-4129
E-mail : info@kakunosh.in

所在地 : 岩手県一関市川崎町薄衣字法道地21-16
FAX : 0191-43-4131
ホームページ : http://kakunosh.in/