

地域	岩手県 北上市	認定日	平成20年9月19日	通巻番号	2 - 20 - 002
----	---------	-----	------------	------	--------------

事業名	四原種配合豚を肉原料として100%使った 新食感あらびきハンバーグの製造・販売
-----	--

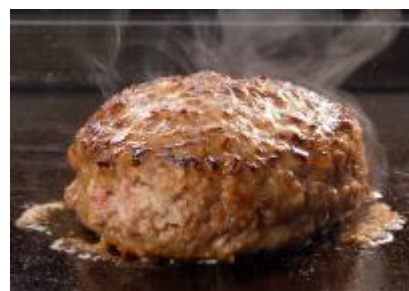
連携体	中小企業者 (株)北上まきさわ工房(食肉加工業)
	農林漁業者 (有)ありす畜産(養豚業)
	連携参加者

サポート機関等	地域活性化支援事務局
---------	------------

事業概要(連携の経緯、商品等の新規性・市場性・競争力)

◆連携の経緯

ハム、ソーセージ等を製造販売している(株)北上まきさわ工房は、独自の食肉加工技術を駆使し、肉粒の食感と味覚をダイレクトに感じられる新しいタイプのあらびきハンバーグの開発・製造・販売に着手。この製法を最大限活かすための素材として、(有)ありす畜産の減投薬製法による健康な四原種豚の岩手豚を使用。岩手豚の味を家庭で堪能いただくことを目指すこととした。



あらびきハンバーグのイメージ

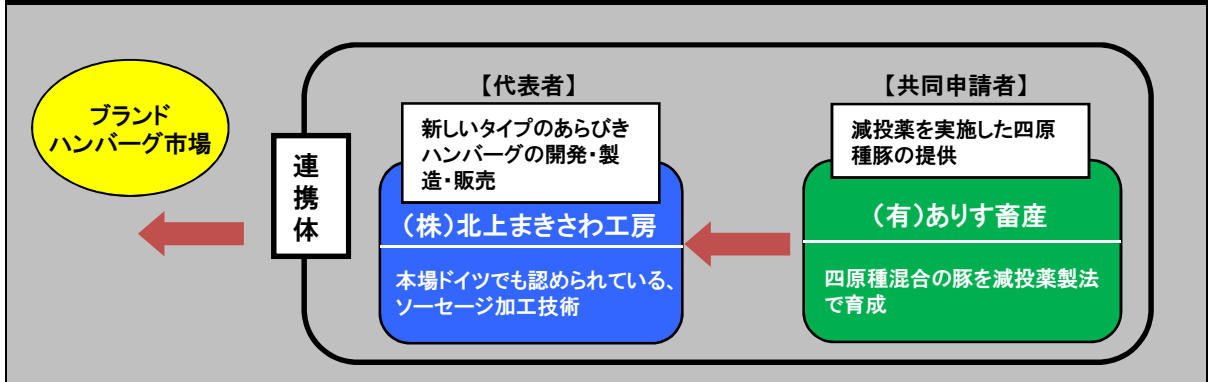
◆新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

おとり寄せ・贈答品等のプレミアムハンバーグ市場は、主たる製品は牛肉ベース。豚肉ブランド素材は少なく、近年の健康志向にマッチした素材特性を豊富に有しており、かつ「減投薬・無投薬素材四原種豚+ドイツソーセージ作りの国内一流工房で生産する高級ハンバーグ」は市場に存在しないもの。食品・産直品市場の中の高級ハンバーグ市場での評価確立を目指す。



あらびきハンバーグのイメージ

連携体の構成と活用する経営資源



期待される地域経済への効果等

- ◆新商品の販売による関係事業者の経営向上
- ◆四原種豚のブランド化
- ◆岩手豚の価値向上

代表企業等の連絡先

- ◆代表者(所在地): 株式会社北上まきさわ工房
(岩手県北上市口内町真木沢158)
- ◆電話番号: 0197-69-2888
- ◆FAX番号: 0197-69-2889
- ◆E-mail: info@makisawa.jp
- ◆ホームページ: <http://www.makisawa.jp/>