

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

岩手県産日本短角種の特性を活かした熟成牛肉加工品の開発・販売とブランド構築

脂肪分が少ないヘルシーな赤身肉で旨味成分が多く含まれる「いわて短角和牛」の特徴を活用して、日本では数少ない非加熱タイプの熟成加工品を製造し、岩手産の高付加価値商品としてブランド化を図り、全国の高級飲食店などに向けた販路開拓に取組む。

連携体

農林漁業者 **中村鉄男(肉用牛生産業)**

肥育・飼養管理等の研究と生産頭数の拡大により熟成に向く肉の安定生産・安定供給に取り組み、経営の安定化を実現するとともに、後継者・従業員の人材育成を図る。

中小企業者 **株式会社肉のふがね(食肉小売業)**

「いわて短角和牛」を原料肉とする熟成加工品を製造し、高級飲食店等の販路を中心に提供することにより、ブランドを確立するとともに、製造・販売拡大による雇用の創出、人材育成を図る。

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)肉のふがねでは、「いわて短角和牛」のブランド展開を通じて、畜産農家のなかでも特に研究熱心で高い技術・ノウハウを有する中村鉄男に出会った。「いわて短角和牛」の評価をさらに高めるため、加工品に向けた短角牛の育成・飼養技術を確立し、日本では数少ない熟成加工品の商品化と販路開拓に取り組むことで、「いわて短角和牛」のブランディングと地域の畜産振興・活性化に寄与することを目的として、本事業に着手することとなった。



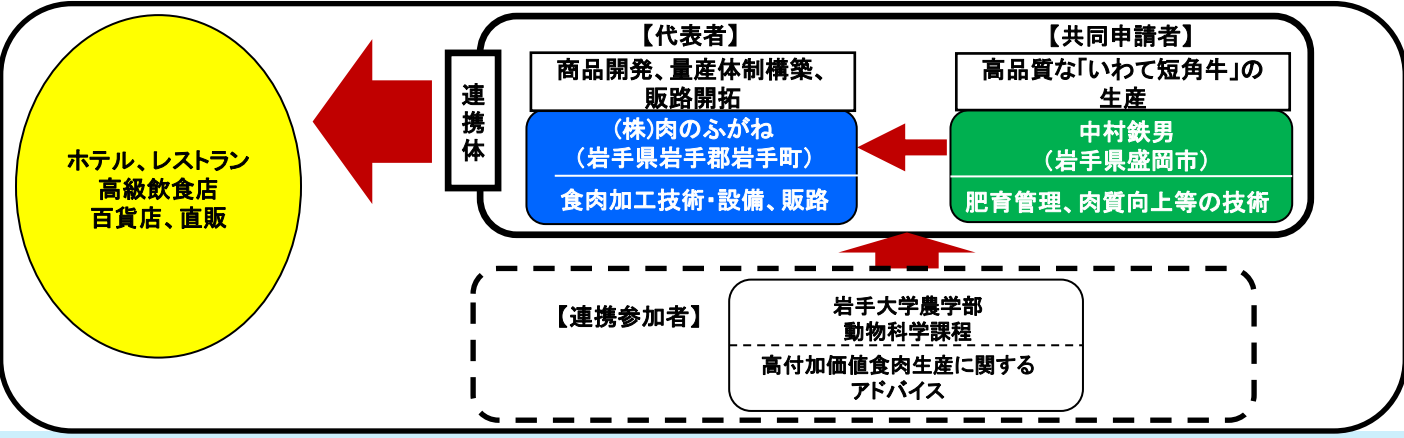
写真1 いわて短角和牛の熟成加工品

連携に当たっての課題や工夫等

中村鉄男を中心として「いわて短角和牛」の肉質等の改良に取り組むとともに、(株)肉のふがねを中心として熟成加工品の製造技術をより高度化させる。自然交配・自然放牧という「いわて短角和牛」の特徴を際立たせるため、希少性を高めブランド価値を維持するための認証制度の構築や、牧場見学など観光と連携した取り組みを実施する。



写真2 いわて短角和牛



連携による効果

農林漁業者 **5年で260万円の売上高(短角牛の加工用部位のみ)、付加価値額の向上**

「いわて短角和牛」の生産・肉質改良を実施し、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2,016万円の売上高(非加熱熟成加工品のみ)、付加価値額の向上**

熟成加工品の製造と量産体制確立により、主に高級飲食店への販路開拓と、ブランドの確立、収益改善を実現する。

代表企業等の連絡先

企業等名 : 株式会社肉のふがね 所在地 : 岩手県岩手郡岩手町大字沼宮内第7地割23番地
 TEL : 0195-62-2403 FAX : 0195-62-2939
 E-mail : info@nikunofugane.com ホームページ : http://www.nikunofugane.com/