

3類型	農林水産物	通巻番号	7-23-012
地域資源名	地鶏	認定日	平成24年2月2日
地域	宇和島市、八幡浜市、大洲市、西予市、鬼北町、愛南町	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名:地鶏(媛っこ地鶏)を活用した鶏肉一夜干し等高付加価値加工食品の開発・製造・販売

会社名:株式会社三瀬洋商店
 連絡先:TEL:0894-22-1863
 FAX: 0894-22-1765

所在地:愛媛県八幡浜市裏田1386番地1
 HP:<http://himekko.net/index.php>

事業概要(新たな活用の視点)

・これまで、地鶏(媛っこ地鶏)は、愛媛県内で約20戸の養鶏事業者により飼育生産されているが、大半が飲食店・ホテル等業務用として精肉のまま提供されているのが現状である。また、当社においては、これまで「媛っこ地鶏」を使用した焼き鳥、もつ煮等の冷凍加工食品を製造、販売してきている。本事業では、地鶏(媛っこ地鶏)の特徴をより活かす飼育方法と新たな加工方法により、保存性や使い勝手を従来の冷凍加工食品や顆粒・液体状の商品より高めた常温保存可能な一夜干し、コンフィ、スープを商品化し製造・販売することとしており、同様の取り組みは、本事業を除き指定地域内ではこれまでに着手されていない。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・本商品の特徴は、こだわった方法で飼育した地鶏(媛っこ地鶏)を材料に使用し、新たな加工方法によって保存性・使い勝手の面で従来の冷凍加工食品や顆粒・液体状の商品に比してより簡便なものとしていることである。

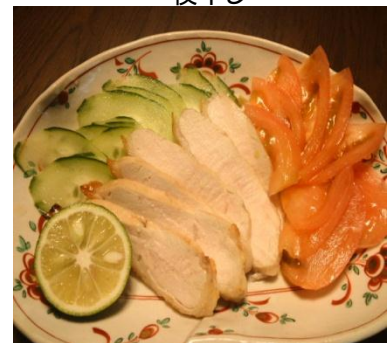
◆市場性

・国産鶏肉の食肉加工用仕向量は平成元年の31,455トンから平成22年は43,929トンへと約40%増加しており、鶏肉加工品のニーズが高まっている。また、手間をかけず簡単に調理できる料理へのニーズもある。本事業で製造・販売する地鶏の加工品は家庭で簡単に調理できる商品であり、市場ニーズを満たすものと考えられる。

◆販路

・本商品の特徴である「高品質」であることを最大限に生かすため、品質にこだわりを持つ一般消費者を主たるターゲットとする一方、需要開拓方法としてはネット販売と人的販売による営業推進活動を展開する。

一夜干し



鶏もつコンフィ



地域における関係事業者との連携

・地元大手天然調味料製造業者、地元レストランの有名シェフ等の地元関係者との連携を図り、より付加価値のある商品を展開していく。