

|       |            |      |             |
|-------|------------|------|-------------|
| 3類型   | 観光資源、農林水産物 | 通巻番号 | 3-20-16     |
| 地域資源名 | 榛名山、群馬の梅   | 認定日  | 平成20年9月19日  |
| 地域    | 群馬県高崎市     | 所管省庁 | 農林水産省、経済産業省 |

## 事業名：群馬県「榛名山」特産の「梅」から取れる「梅酢」を飼料に添加し 差別化した「鶏肉」の生産加工販売

会社名：ミヤマブロイラー株式会社

所在地：群馬県高崎市高浜町1062

連絡先：TEL：027-343-2000

H P：http://www.miyama-b.co.jp/

FAX：027-344-0671

### 事業概要(新たな活用の視点)

・榛名山の自然環境や大地が育んだ榛名の梅から、梅漬をつくる段階で生じる、以前は廃棄していた「梅酢」を飼料に添加し、銘柄鶏「はるなうめそだち」を飼育し、榛名工場で加工した肉を、群馬県内はもちろん首都圏の食品スーパー・鳥専門店等に販売する。

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ①従来の肉と比べて、赤みが増している。
- ②保湿性が高く、新鮮さが長持ちする。
- ③味は従来の肉より、ジューシーである。

#### ◆市場性

・消費者が鶏肉を選ぶ主な理由

安心・安全で味にこだわり「ヘルシーさ」を求める消費者が多く、今般の新銘柄鶏開発は「ヘルシーさ」を前面にこの部分より差別化することで、消費者から選ばれる商品を開発。

ポイントは「梅酢」の効果を高めるため、ビタミンEを強化、ヤシ油で「中鎖脂肪酸」を採用し鮮度を長く保ち、「赤身」をより鮮明にし、分解代謝の速い脂肪にしたこと。

・市場規模

鶏肉の消費量は、平成17年度以降は低カロリータンパク、また高齢者人口増加により、より健康志向となり増加しています。また、平成4年4月から、1羽5円の検査料を支払い、各自治体の食肉検査所により「全羽検査」を実施しており、安全・安心面から国産品の需要は増加傾向。

#### ◆販路

・まずは特に親しい量販店でテスト販売し、売り場の意見を取り入れ、徐々に新規店舗に販路を広げ、5年後には本事業で販売7億円の目標を達成を目指す。

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・食肉の質を高めるため、飼料会社と連携して、全体の飼料に占める梅酢の割合を研究する。
- ・養鶏農家と連携して、梅を飼料に使った場合の育ち方のデータを収集する。
- ・全農飼料畜産研究所と連携して、定期的に保水性の検証を行う。



鶏舎外観



鶏舎内