

3類型	農林水産物	通巻番号	3-23-169
地域資源名	群馬の豚肉	認定日	平成24年2月3日
地域	群馬県伊勢崎市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 群馬の豚肉を用いた“氷室氷温熟成豚肉” およびその製品の開発とブランド化

会社名: 株式会社クリマ

所在地: 群馬県伊勢崎市八斗島町1611-4

連絡先: TEL: 0270-32-0637
FAX: 0270-32-8038

H P: <http://www.office-web.jp/kurima/pc/index.html>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・群馬県は、古くから養豚が盛んで飼養豚頭数が全国第4位である一方で、全国豚肉消費量が全国38位と低い為、知名度の向上を図って行く。
- ・本事業では、枝肉の特殊な熟成技術「氷温熟成」により香りや旨味成分を増し、高品質化させた豚肉(「氷室豚」と称す)、及びその豚肉を活用した加工品(味噌漬、生ハム、ハム、ハンバーグ、ソーセージ、ベーコン等)を開発し、地域の飲食店、ホテル、酒造メーカー、食品メーカー等と協力して地元で提供し地域の活性化に貢献するとともに、域内外に向けて広く販売することで、「群馬の豚肉」の魅力を発信し、知名度向上・ブランド化を図る。



【豚枝肉の熟成風景】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・20年以上研究を重ねてきた豚枝肉の除菌洗浄システムと氷温管理技術を組み合わせ、安全・安心かつ旨み成分を向上させる熟成技術を保有。他社には簡単に真似できない設備とノウハウがある。
- ・加工品開発も同時に進めることで、幅広い市場での展開が想定され、消費者が様々な角度から「氷室豚」を目にすることが可能となることと合わせ、外部環境の変化にも柔軟に対応出来るようになる。



【氷室豚の味噌漬けの試作品】

◆市場性

- ・県内外の付加価値の高い豚肉を好む層を中心に販路開拓を進める。

◆販路

- ・ブランド価値を高めるべく、まずは県内の有名レストラン、ホテル、百貨店など付加価値の高い商品を取り扱う既存取引先を中心に販路を拡大する。その後、県外に販路を拡大する。

地域資源における関係事業者との連携

- ・地域の食材を取り扱う複数の企業と連携し、地域の食材を用いたメニューを提供する「虹色晩餐会」の参加者を拡大し、地域食材やメニューの知名度向上に貢献する。また、群馬県の美味しい豚肉を広めることにより、群馬県の豚肉の消費量の増加、さらには知名度向上につなげる。