

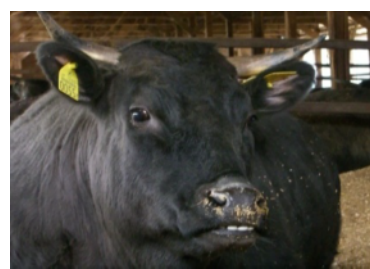
3類型	農林水産物	通巻番号	4-22-020
地域資源名	能登牛	認定日	平成23年2月2日
地域	金沢市、七尾市、輪島市、珠洲市、 羽咋市、かほく市、津幡町、内灘町、志賀町、 宝達志水町、中能登町、穴水町、能登町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名：能登牛の特性を活かした「能登牛しぐれ煮」
及び「能登牛ポロネーゼ」の開発と販路展開事業**

会社名：寺岡畜産株式会社 連絡先：TEL:0767-42-2829 FAX:0767-42-1225 共同申請者：株式会社フレッシュ金沢	所在地：石川県羽咋郡志賀町富来領家町 イー30 HP: http://www.notogyu.com 所在地：石川県金沢市北袋町モ26-2
---	---

事業概要(新たな活用の視点)

- ・銘柄牛として県内で評価が高いものの、その希少性から県外では認知度が低い「能登牛」を全国ブランド化するため、老舗肉屋の職人技「手切り加工」技術を活用し、同社レストランのレシピにこだわった日持ちのする加工食品の開発に取り組んだ。
- ・「能登牛」を使った加工食品であるレトルトパウチ入りの「能登牛のしぐれ煮」及び「能登牛のポロネーゼ(ミートソース)」は、同社が企画・開発した商品であり、他に類似品が存在しない。



【「能登牛」】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

- ◆競争力
 - ・「能登牛」は、旨味成分のオレイン酸含有率が全国一という評価を受けた銘柄牛である。
 - ・国産和牛「能登牛」を100%使用しており、安全性が高い。
 - ・「手切り加工」技術により、赤身・脂身の部位を絶妙に配合し、能登牛の旨み・味を凝縮。
 - ・レトルト加工により長期保存が可能。
- ◆市場性
 - ・しぐれ煮市場は100億円前後と推定され、またレトルトのポロネーゼ市場は120億円という調査結果があり、ともに十分な市場性を有する。
- ◆販路
 - ・先行して製品化した「能登牛カレー」の販路、当社の能登牛のファン約5千人、首都圏の食肉卸店網といった既存販路を有効活用するほか、百貨店向けギフト商材としての販路開拓、ネット販売による販路拡大を推進する。



【しぐれ煮】



【ポロネーゼ】

地域における関係事業者等との連携

- ・石川県が推進する「能登牛出荷倍増計画」と相互に連携し、相乗効果を図る。
- ・北陸新幹線開通で県外からの来客数の増加が見込まれる観光地のホテル、お土産品取扱い業者等との連携を図る。