

3類型	農林水産物・鉱工業品	番号	8-24-013
地域資源名	地鶏、シラス(火山噴出物)	認定日	平成25年2月4日
地域	鹿児島県全域	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：黒さつま鶏の「桜島灰干し」の開発と販路開拓事業

会社名：有限会社やまさき

所在地：鹿児島県始良市西餅田3413-27

連絡先：TEL:0995-64-5368
FAX:0995-64-5369

HP：http://k5yamasaki.jp/

事業概要(新たな活用の視点)

鹿児島県畜産試験場が開発した「黒さつま鶏」を素材とし、「シラス(火山噴出物)」を用いて、うま味成分を凝縮しつつ臭みを消すことができる「灰干し製法」によって加工した高付加価値商品の開発と販路開拓を行う。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

煮ても焼いても硬くならず、冷めても美味しい肉質が特徴である「黒さつま鶏」を、臭成分であるアンモニアを吸収し、旨み成分であるイノシン酸を濃厚にする働きがある「灰干し製法」によって加工するため、機械乾燥、天日乾燥に比べ油脂の酸化も少なく、焼き上げると味質がやわらかく臭さがなくなるという優位性がある。

◆市場性

牛肉、豚肉に比べて低カロリーで安価であることなどから、健康志向の現代人のニーズに合い、国内鶏肉の需要は好調である。鶏肉商品としては、鶏肉は、焼き鳥、から揚げなどが一般的に普及し、多くの消費者の需要に応えているが、百貨店バイヤーからは、新たな鶏肉商品開発の要望が寄せられており、市場性は十分であると判断される。

◆販路

首都圏の百貨店や居酒屋チェーン店などの販路拡大を強力に推進するとともに、自社のホームページを利用した直接販売による販路を確立し、将来的には経済成長の顕著なアジア地域への販売戦略も検討する。

地域資源における関係事業者との連携

原料の安定確保のため、県内の黒さつま鶏生産者や食肉販売事業者等との連携を深めるとともに、開発力強化のため、公益社団法人鹿児島県特産品協会、公益財団法人かごしま産業支援センターおよび鹿児島県商工会連合会との連携をさらに深める。



灰干し製法

黒さつま鶏