

3類型	農林水産物	通巻番号	3-25-217
地域資源名	三浦半島の和牛	認定日	平成26年2月3日
地域	神奈川県横須賀市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：三浦半島の和牛を活用した横須賀ビーフジャーキーの開発・販売事業

会社名：株式会社古敷谷畜産

所在地：神奈川県横須賀市公郷町5-102-4

連絡先：TEL：046-853-4129

HP：<http://koshikiya.com/>

FAX：046-853-9467

事業概要(新たな活用の視点)

長年、畜産肉の流通、加工に携わってきた調達力、加工技術、ノウハウを活かして三浦半島の和牛を活用し、横須賀の地域性にこだわったビーフジャーキーを開発する。原材料には赤身率が高い部位(もも肉)を1頭毎の中から厳選し、脱骨処理や油抜きや筋抜き、カット、調味液開発・漬け込み、熟成、燻製等の工程毎に独自の工夫を凝らし、地元、横須賀の伝統的な味と旨味が最適になるようなビーフジャーキーを開発する。(4種類の味(海軍カレー味、猿島わかめ塩味、BBQ味、プレーン味)を開発予定。)



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

計画商品は、①肉の旨みがストレートに味わえる「もも肉」を中心に上質な赤身肉を使用し、②独自の製法により肉の旨みと調味料の旨みを調和させ、③地域性にこだわった商品展開など他社製品にない強みがある。

◆市場性

横須賀には年間660万人もの観光客が訪れる。観光客は地域を実感できる手土産を求めており、土産販売店からもご当地性の強い商品を望む声も多い。また、市内の飲食店やホテルからも、手軽に調理でき、豪華でお洒落感があり信頼できる地元の仕入商材の要望があるなど、市場性は大きいと期待出来る。

◆販路

地元の小売店、飲食店、ホテル等と協力し、地元イベントと連携等を行いながら話題性を高め、観光客等向けに販売するとともに、域外の百貨店でのグルメ商品の販売促進につなげていく。

地域資源における関係事業者との連携

三浦半島酪農組合連合会や横須賀市、横須賀商工会議所との連携を核に、湘南信用金庫、地元飲食店等とも緊密な連携を取り、地域挙げての計画達成を図る。

【脚注】

上・プレーンビーフジャーキー
中・独自製法「筋切り」加工
下・自社開発の調味液製造



昭和28年(1953年)創業
株式会社古敷谷畜産の本社