

3類型	農林水産物	番号	12
地域資源名	牛肉	認定日	平成20年 7月31日
地域	宮崎県内	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：宮崎県産牛肉を使った、新たなレトルト商品の開発

会社名：早川しょうゆみそ株式会社

所在地：宮崎県都城市西町3732

連絡先：TEL：0986-22-0241
FAX：0986-22-1229

H P：http://www.hayakawa-sm.co.jp

事業概要(新たな活用の視点)

・宮崎県産のパパイヤを活用(分解酵素パパイイン等の活用)し、肉が硬く、安価な県産経産牛(子を産んだ牛)を柔らかく付加価値を向上させるための漬け込み床の開発を行うとともに、これを活かした牛肉の旨みを増したレトルト食品を開発し、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

・牛肉を使った商品は多数あるが、天然由来のタンパク質分解酵素を配合した独自の漬けたれに漬け込み、牛肉本来の旨みをより引き出しながら閉じこめた品質の高い製品を低価格で提供する。

◆市場性

・家計調査(平成19年度)をもとに推計すると、全国における調理食品関連市場は、全国ベースで1兆円を超え、九州では約1千億円。
・レトルト食品の市場性は、消費者ニーズの多様化や食の多様化・簡便化を背景に、今後も伸びていくことが期待される。

◆販路

・通販での直販やギフト市場を中心に展開し、展示会出展等を通じて認知度の向上を図り販路拡大を目指す。

【同社の既存商品の例】



地域資源における関係事業者との連携

・原料の供給は、宮崎ミヤチク(牛肉)や県内農家(パパイヤ)との連携体制を構築する。商品開発は、宮崎大学や宮崎県食品開発センターの協力を得て行う。

