

3類型	農林水産物	通巻番号	3-24-192
地域資源名	にいがた和牛	認定日	平成 25年2月4日
地域	新潟県南魚沼市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

## 事業名:「にいがた和牛」の硬い部位を活用した、高付加価値商品の開発・販売

会社名:株式会社内山肉店

所在地:新潟県南魚沼市六日町27-4

連絡先:TEL:025-773-2982

H P: <http://www.uchiyama2982.co.jp/>

FAX:025-773-6426

### 事業概要(新たな活用の視点)

「にいがた和牛」は平成15年9月に設立され、県産和牛の統一ブランドとして流通が開始された。新潟県内での黒毛和牛の生産は現在約2,000頭で、そのうちの約1,000頭が「にいがた和牛」として流通しているが、牛肉の生食禁止によって“たたき”や“ユッケ”の材料として使用されてきた硬い部位のモモ肉が売れ残ってしまうという問題が発生している。

本事業では、挽肉材や切り落としにしてしか販売することができない硬いモモ肉の部位を新たな用途で活用できないかと考え、柔らかいステーキに加工することを考えた。当社独自のソースに漬け込むことにより、輸入牛のヒレ・サーロインと比べても遜色ない柔らかいモモ肉のステーキに加工して販売していく。また、モモ肉だけでなくその他の硬い部位についてもハンバーグ、シチュー、すき焼丼、肉味噌等のレトルト食品や加工食品としてホテル等の業務用商品、土産品として販売していく。

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

新潟県の味噌、梨、清酒、甘酒、ワインなどを使ったオリジナルソースを開発して、硬いモモ肉に漬けることで、輸入牛のヒレ・サーロインと比べても遜色ない柔らかいステーキを開発する。更にオリジナルソースによってアミノ酸を増やし旨味を増す。

#### ◆市場性

にいがた和牛のモモ肉を柔らかくステーキに加工することで、ホテル・結婚式場の婚礼メニューとしての使用が期待できる。また、レトルト食品、冷凍品に加工することで、ホテル売店の土産品としての販売も期待できる。

#### ◆販路

既存ルートを活用して、ホテル、結婚式場への婚礼メニューへの採用、ホテル売店での土産品としての販路開拓を行う。



### 地域資源における関係事業者との連携

全日本司厨士協会新潟県本部のメンバーであるホテル料理長や料亭経営者、料理長、冠婚葬祭チェーンの経営者などのメンバーに試食会を実施して商品開発を行い、ホテル・旅館・婚礼式場での販売につなげていく。