

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

千葉県銘柄豚『房総ポークC』を使った調理加工品の製造販売によるブランド化事業

『房総ポークC』を使った調理加工品(ハンバーグ等)、調味料(豚醤等)及び調理加工品用のタレを開発し、特産品として販路開拓を行い、『房総ポークC』のブランド化を実現する。

➤ 連携体

農林漁業者

堀江ファーム (農業)

『房総ポークC』の継続かつ安定的な生産と供給。また、直売所等での調理加工品(ハンバーグ等)を販売する。

中小企業者

富士総合食品(株)、大高醤油(株) (以上、食料品製造業)

富士総合食品(株):『房総ポークC』の調理加工品の企画・製造を実施。また、千葉県内や首都圏等での販路開拓を行う。
大高醤油(株):『房総ポークC』を使用した調味料(豚醤等)と調理加工品用タレを開発し、業務用や直売所など販売拡大を図る。

連携参加者

塩沢農場、佐々木養豚(以上、農業)、(社)千葉県畜産協会、ナイス・ポーク・チバ推進協議会、房総ポーク販売促進協議会、JA全農ちば、(社)成田市観光協会

生産者の支援やイベントへの参加などの拡販活動を実施し、『房総ポークC』の販売促進に取り組む。

サポート機関等

千葉県商工会連合会、富里市商工会、山武市商工会、地域活性化支援事務局

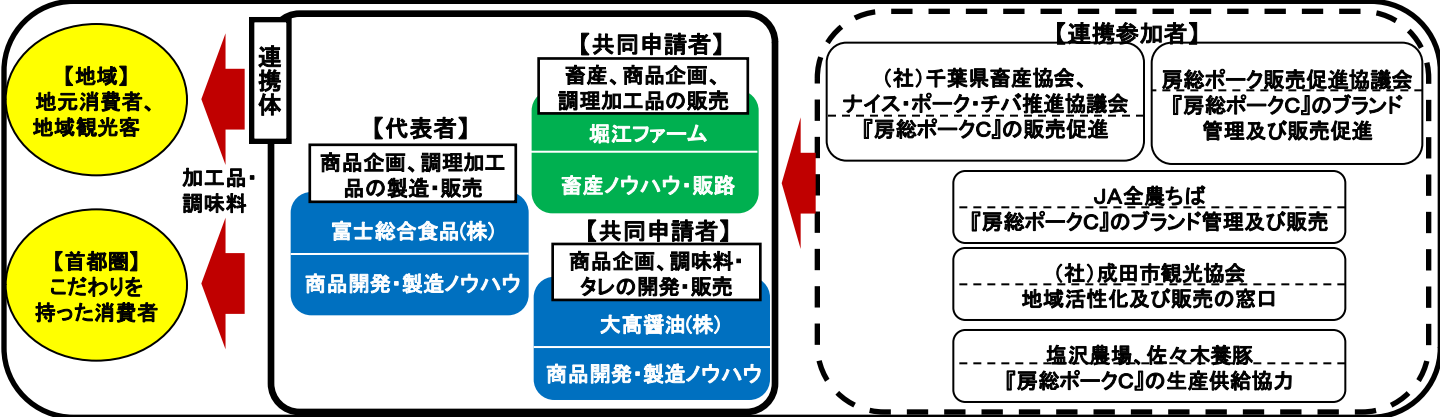
➤ 連携の経緯

堀江ファームが生産する銘柄豚『房総ポークC』と大高醤油(株)が生産するタレ等を富士総合食品(株)で調理加工品にすることにより、千葉県産『房総ポークC』のブランド価値、知名度を向上できると考えた。さらに、連携により消費頻度の少ない部位を有効活用し、生産効率性の向上が可能になる。また、地域観光インフラとの協業による販促活動により「千葉県の特産品」に育て、地域活性化が実現できると考え連携に至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

堀江ファームの『房総ポークC』を原料とし、富士総合食品(株)のファーストクラス等の機内食に提供してきた調理技術と大高醤油(株)のオリジナル調味料など連携事業者のノウハウをフルに活かし連携して商品開発販売を行う。地元畜産業者、地元協力団体等との協業により地域貢献を実現させる千葉県銘柄豚のブランド化事業である。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で2,900万円の売上高増加、消費頻度の少ない部位の需要促進

銘柄豚の付加価値をアピールし、消費頻度の少ない部位の利用率を上げることで、高い収益性が期待される。

中小企業者

**富士総合食品(株):5年で1億円の売上高増加、『房総ポークC』の高付加価値化
大高醤油(株):5年で4,000万円の売上高増加、『房総ポークC』の高付加価値化**

富士総合食品(株):『房総ポークC』の一連の商品群を順次開発、市場を開拓することで、差別化できる商品力の強化が期待される。
大高醤油(株):『房総ポークC』にマッチした調味料及びタレの開発・販売により、収益の向上が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名: 富士総合食品株式会社
TEL: 0476-90-1200
E-mail: masahiro.onodera@fgk-jp.com

所在地: 千葉県富里市美沢6-7
FAX: 0476-90-1212
ホームページ: <http://www.fgkinc.co.jp>