

地域	千葉県 富里市	認定日	平成21年11月20日	通巻番号	3-21-066
----	---------	-----	-------------	------	----------

④新規用途開拓による地域農産物の需要拡大、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を開発し特産品として販路開拓を行い、房総ポークCの知名度、生産性を向上させる。

➤ 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の販売による収益向上を図る。

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、地域や首都圏での販路開拓を実施する。
大高醤油(株):『房総ポークC』を使用した調味料と調理加工品用のタレの開発。また、業務用や直売所など販売拡大を図る。

連携参加者 (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(以上、公的機関)、塩沢農場、佐々木養豚(以上、農業)

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。

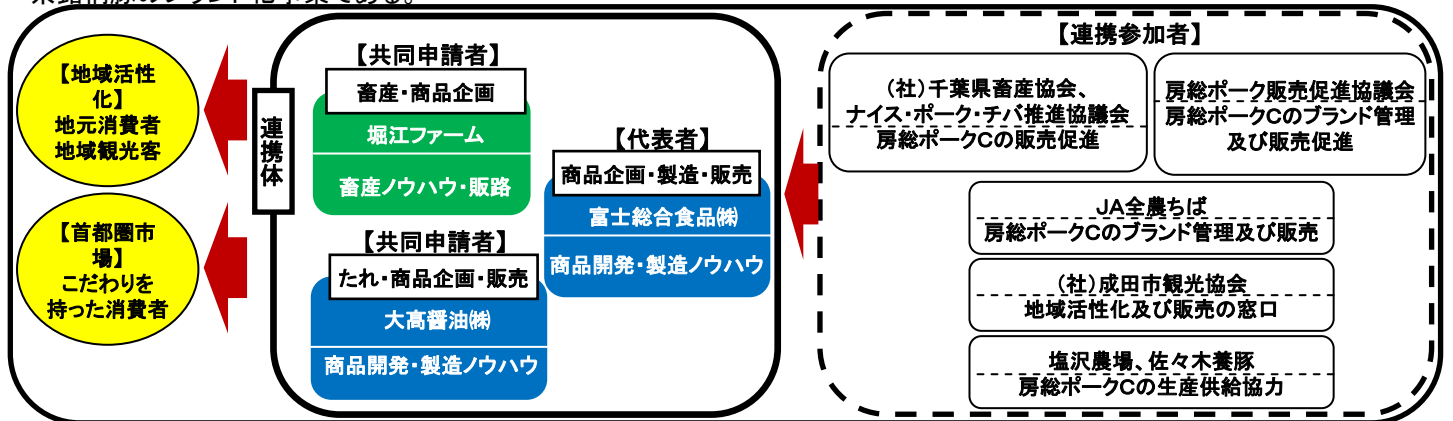
サポート機関等 千葉県商工会連合会、富里市商工会、山武市商工会、地域活性化支援事務局

➤ 連携の経緯

千葉県の地域資源にも認定されている銘柄豚『房総ポークC』と千葉県産の醤油等による調理加工品を作ることにより、房総ポークCのブランド価値、知名度の向上が図れ、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である。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

千葉県銘柄豚『房総ポークC』の消費頻度の少ない部位を原料とし、機内食のファーストクラス等に商品提供してきた調理技術と豚醤などのオリジナル調味料を活用した「調理加工製品」等を開発・販売する。地元畜産業者、地元協力団体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が上がり、高い収益性と安定生産を見込む。

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4千万円の売上高増加、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、市場を開拓し、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とタレの開発と、加工品販売による売上・収益率の向上を目指す。

➤ 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