

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

讃岐牛・オリーブ牛を活用した熟成肉加工食品の開発・製造・販売

讃岐牛・オリーブ牛を活用し、熟成肉加工食品(熟成煮込みハンバーグ等)の開発・製造・販売を行う。

連携体

農林漁業者

太田 悟(肉用牛生産業)

讃岐牛・オリーブ牛の安定供給を行う。

中小企業者

株式会社ササハラ(食肉卸売業)

熟成肉加工食品の開発・製造と既存販路等を活用した販売を行う。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構四国本部

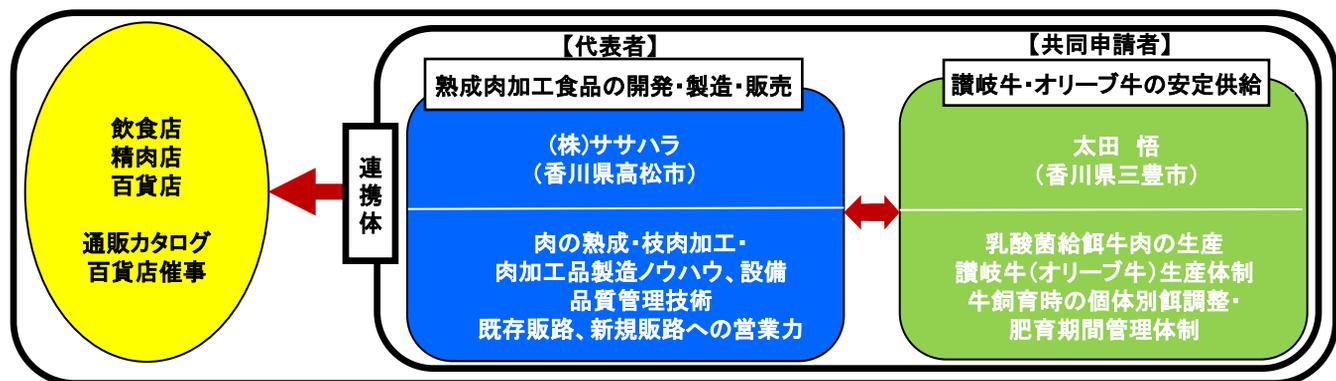
連携の経緯

(株)ササハラは現行商品だけでは消費者ニーズに対応できていないため、さらなる商品ラインナップの拡充が課題となっていた。太田悟は「讃岐牛」「オリーブ牛」を出荷しているが、他の生産者が出荷したのも同じブランド名で販売されるため、独自の付加価値を持つ肉牛の生産が課題となっていた。そうした中、(株)ササハラの見解で、かねてから取引のあった太田悟が植物由来乳酸菌を餌として与えた肉牛の育成を試験的に実施したところ、糞尿の臭気が低下し、肉牛の腸内環境改善効果がみられた。そこで(株)ササハラは太田悟に対し、太田悟が植物由来乳酸菌を餌として与えた「讃岐牛」「オリーブ牛」を育成し、(株)ササハラがその肉を熟成させ、熟成肉を用いた新商品を開発する事業に取り組んでどうかと提案したところ、賛同を得たことから、今回の連携に至った。



連携に当たっての課題や工夫等

(株)ササハラは、新たに自社施設にて、枝肉の状態では3日以上かけて枝肉熟成させてから枝肉加工を行う。エイジングビーフについては、部分肉の状態でも30日程度の長期熟成を行う。また、自社が運営する飲食店(讃岐食堂)、既存販路を活用するほか、関西圏、首都圏を始めとする全国に向けて市場を拡大して新規販路開拓を行っていく。太田悟は、肉質改善のために植物由来乳酸菌(ラクトバチルスフェルメンタム)を含む乳酸菌「LBPL」を飼料に配合するという取組みを試験的に実施している。これは、他県のブランド豚肉にも採用されており、腸内活性化による育成促進・有害菌の増殖抑制などが報告されている。本事業では、知見者の協力を得ながら、乳酸菌「LBPL」の配合比率により肉質がどのように変化するか等の分析データおよび市場の声を反映させて、肉質を改善していく。



連携による効果

農林漁業者

5年で2,000万円の売上高増加、安定的な収益確保による経営安定

原料供給により安定的な収益確保が図られるなど、経営安定化が期待される。

中小企業者

5年で5,000万円の売上高増加、収益性の改善

熟成肉加工食品の開発・製造・販売により売上の増加と収益性の改善が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名 : 株式会社ササハラ

T E L : 087-881-3818

E - m a i l : info@e-029.jp

所在地 : 香川県高松市郷東町796-41

F A X : 087-881-5577

ホームページ : <http://www.e-029.jp/index.html>