

宮城県 農業生産法人(有)伊豆沼農産 (霜ぶり豚肉を香港へ)



香港での販売風景

宮城県北部、登米市の農業生産法人伊豆沼農産では、平成16年7月から、香港の高級レストランや百貨店向けに、宮城県特産の「伊達の純粋赤豚」と「伊豆沼ポーク」を輸出。

【輸出数量の推移】

16年:1.0トン 19年:3.4トン(赤豚2.7トン、伊豆沼ポーク0.7トン) 20年:5.1トン
(赤豚2.9トン、伊豆沼ポーク2.2トン) 21年:4.0トン(赤豚2.5トン、伊豆沼ポーク1.5トン)

香港でおいしい豚肉として評判になっているが、国内にもファンが多く、海外の需要に応えられない状況。

「伊達の純粋赤豚」の総出荷量に占める輸出の割合は約3%。

【輸出のきっかけ、工夫した点、苦労した点など】

- ・平成15年に香港視察をした際、香港百貨店で販売されている国内他産地の豚肉を見て、自ら生産する「伊達の純粋赤豚」でチャレンジしたいと考えた。
- ・当時、生産者が直接輸出する事例はまれで、支援体制がなく試行錯誤の連続。
- ・現在は、国内のサプライヤーを通じて輸出。
- ・伊豆沼農産では、農畜産業をはじめとしてレストラン、産地直売所、食肉加工場を運営しており、安全性、おいしさにこだわった豚肉加工品を出荷。

【輸出によるプラスの効果等】

- ・国内外での知名度アップ(ブランド化戦略)
- ・安全性とおいしさが海外で認められ、地元の豚生産農家や加工に携わる人のやる気につながっている。(国内生産性の向上)
- ・最終的に国内自給率の向上につながる。



香港のレストランのメニューから

【ウェブサイト】<http://www.izunuma.co.jp/index.html>