

国産たまねぎにこだわったハンバーグの製造

～(株)サカタフーズ(山形県酒田市)～



代表取締役

1 事業者の概要

名称	株式会社 サカタフーズ
業種	食料品製造業
代表者名	代表取締役 今野 博
所在地	山形県酒田市砂越字上川原507
連絡先	TEL:0234-61-7900 FAX:0234-52-2444
取扱品目	ハンバーグ、つくね等
社員数	33名

2 経営の推移

昭和58年	個人経営の食肉業として創業
昭和60年	有限会社サカタフーズに改称、つくねの製造・販売を開始
平成7年	株式会社サカタフーズに改称
平成10年	ハンバーグの製造を開始 周辺農家2～3戸に加工用たまねぎの生産を依頼
平成18年頃	庄内たがわ農協と加工用たまねぎの取引を開始
平成23年	たまねぎ皮むき機を導入
平成24年	酒田市袖浦農協と加工用たまねぎの取引を開始

3 加工・業務用野菜の取組概要

(1) 基礎情報

使用品目	たまねぎ
年間使用量	72t (内訳 農家直接取引15t、市場調達57t)
国産使用比率	100%
主な産地 (入荷時期)	佐賀県(春)→兵庫県→和歌山県→静岡県→茨城県→北海道(夏～翌春) 山形県庄内地方(8月上旬～9月下旬)
調達比率	市場調達79%、生産者との直接取引21%

注:年間使用量は24年産のデータ

(2) 国産原材料の使用理由

食品加工を始めた昭和60年以降、国産原材料には、安心感があることから、その使用にこだわってきた。また、取引先にほ場を直接見てもらうことにより、商品への理解が深まり、商談を有利に進められる。

山形県産のたまねぎについては、山形県庄内総合支庁から地元で生産が行われていることを紹介され、使用を勧められたことから使用することとした。

(3) 取組の特徴

山形県内農協との直接取引でハンバーグ原料となる国産たまねぎを確保

- ①ハンバーグ原料のたまねぎは、直接取引及び市場取引により国産を確保。
- ②直接取引の価格は、市場取引と同等以上で規格外品も買い入れ。
- ③生産者が農協を介さず、リサイクルコンテナで工場へ直接、納入するため、出荷・流通経費を大幅に削減。

4 国産野菜の生産に対する要望

①生産量拡大

地元で生産されるたまねぎを100%使用するための、生産量拡大

②適正量の納入システムの構築

直接取引では、納入が集中し、使用しきれず破棄することがある。産地において、冷蔵保管施設の整備等により1日の使用量のみを適正に納入する仕組みの構築を要望

5 生産者や産地へのアドバイス

①栽培技術の向上

転作野菜の生産に不慣れな農家が多いため、他産地における先進技術研修により、品質向上や増収に向けた技術のレベルアップに意欲的に取り組んで欲しい。

②積極的な販路開拓

中小企業ほど、国産原材料のこだわりにより、他との違いを打ち出す必要がある。生産者は、昨今の農商工連携や6次産業化を積極的に活用し販路を開拓していくことが重要。

6 今後の展望

○地域特産品を活用した商品開発

地元の学校や企業、行政等と連携し、地元の特産品を使用したハンバーグ等を商品化したい。



製造工程のハンバーグ



ハンバーグ製造施設