

「北海道育ち ひこま豚」ファンドを活用した高品質SPF豚肉のブランド化

株式会社ひこま豚（茅部郡森町）

事業者プロフィール

所在地：茅部郡森町

代表者：日浅 順一

生産物：豚肉

事業の特徴：高品質SPF豚肉を活用したスライス肉等の加工販売、直売所・飲食店運営



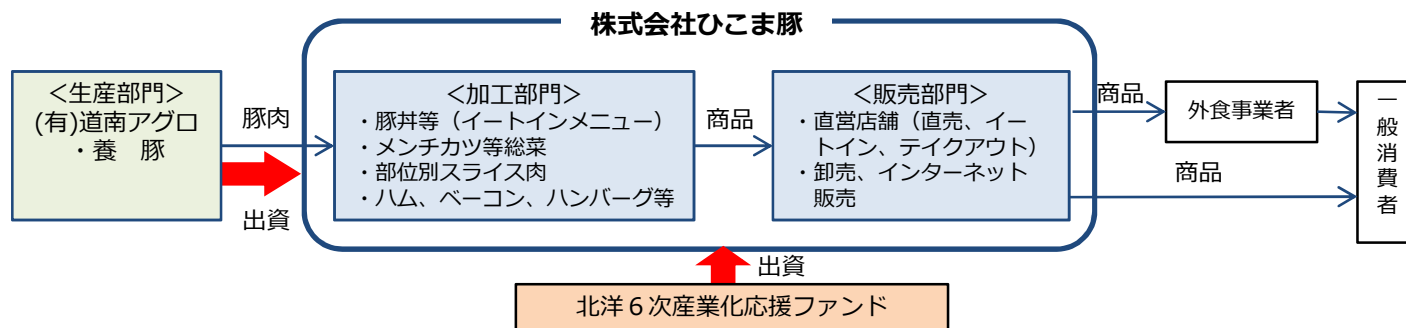
1 6次産業化への経緯・概要

- ・(有)道南アグロのSPF豚「ひこま豚」の良さを理解してくれる方々に、豚肉を直接販売したいと考えていた。
- ・平成25年、ひこま豚の販売拡大のために(株)ひこま豚を設立し、イトイン・直売コーナーを備えた直営店舗を森町にオープンした。
- ・平成26年、経営面のバックアップに魅力を感じて農林漁業成長産業化ファンドを活用した。
- ・森町の特産物を都市圏の消費者に届けるとともに、(株)ひこま豚及び(有)道南アグロの所得向上と、雇用の確保による地域活性化を目指す。

2 活用した支援施策

- ・総合化事業計画認定（H26）
- ・農林漁業成長産業化ファンド（H26）

《事業体制図》



3 生じた課題と対応方法

- ・初めての会社経営に対する不安
→北洋6次産業化応援ファンド関係者からアドバイスを受けることで、会社経営の勉強ができた。
- ・直営店舗の集客
→専門家の指導を受け、大看板を設置したことにより来客者が急増した。
- ・事業推進における資金調達
→用途が限定されないファンド資金を、加工機器整備や看板設置費用、運転資金等に活用できた。

4 今後の展望

- ・平成28年3月に続き平成29年10月に札幌市内2店舗目となる飲食店を出店。今後も更なる販路拡大を図って行く。
- ・道南アグロが出荷する豚をすべて自社販売することを目指す。
- ・将来的には海外輸出を目指す。

5 6次産業化へのアドバイス

- ・若い経営者の方々にもファンドの活用をお勧めしたい。従来の融資とは違い、相談相手になってくれるのが心強い。



▲オーダーカットステーキ

お好きな部位を選んでいただき、お好きな量を指定できるひこま豚のシンプルなステーキ。
食べられる分だけお好みに合わせられるオーダーカットは、工場直営の店舗だからこそです。



▲(有)道南アグロ豚舎

(有)道南アグロは、飼養衛生管理を徹底するため、H26年に農場HACCP、H29年にはJGAPの認証を取得しています。また、一般社団法人日本SPF豚(※)協会に認定されたSPF豚認定農場です。

※SPF豚とは、特定の病原菌不在(Specific Pathogen-Free)豚の略称で、豚の健康に大きな影響を及ぼす病気にかかっていないことが証明された豚のこと。



▲「ひこま豚食堂」
H25年の森町店から始まり、札幌市に2店出店し3店舗で展開中。

H30年には、札幌市内の「ひこま豚とまごころ料理 澤」が、姉妹店となった。

お問合せ・アクセス

「ひこま豚食堂&ファーマーズショップ」
住所：〒049-2142
北海道茅部郡森町赤井川139
TEL：01374-7-1456 FAX：01374-7-1457
URL：<http://www.hikomabuta.com/>
：<https://www.facebook.com/hikomabuta/>

「ひこま豚食堂&精肉店 Boo Deli」
住所：〒004-0813
札幌市清田区美しが丘3条1丁目7-12
TEL：011-802-5141 FAX：011-802-5142

「ひこま豚食堂&酒場 Piggy Boo」
住所：〒060-0062
札幌市中央区南2条西3丁目ティアラドゥB1
TEL：011-205-0223

「ひこま豚とまごころ料理 澤」(姉妹店)
住所：〒060-0063
札幌市中央区南3条西3丁目5-2都ビル2F
TEL：011-219-8558

PICK UP!



豚まん

北海道のFMラジオ番組「AIR-G」とのコラボ商品。ひこま豚をたっぷり使用したボリューム満点の豚まんです。

主な販売先：各店舗・インターネット
販売単価：378円/個