

## 食品製造過程で生ずる副産物等を餌とした自社産豚肉の加工商品開発及び販売事業

認定日：平成26年2月28日

- ◆ 昭和54年から1年間、代表取締役は米国で研修後、養豚経営を開始。平成8年に食品製造過程で生ずる副産物の飼料化を図り、母豚100頭の規模で法人を設立。
- ◆ クリーンポーク生産農場の認定を受け、資源循環型農業の実践等により、平成22年度優良畜産表彰(県知事賞)を受賞。
- ◆ 平成26年現在で、母豚150頭、肥育豚3,300頭を出荷。



### 【総合化事業の目標】

- ◆ 自社産豚肉を利用して加工品の製造と販売を行うことにより、所得の向上と経営の安定を目指す。

### 【総合化事業の具体的な内容】

- ◆ 加工・直売所を整備し、オレイン酸比率が高く風味が良好と評価されている自社産豚のもも肉、肩肉を利用してハム、ソーセージ、とんかつ等を製造し、自社直売所のほか、近隣のJA農産物直売所において精肉も併せて販売する。
- ◆ 6次産業化に取り組むため、畜産団地に豚舎を取得・改修して、飼養頭数を現在より700頭増加させ、平成27年度に4,000頭を出荷する。

