

自社生産している牛肉を使用した高付加価値な食肉加工・販売事業

認定日：平成26年2月28日

- ◆ 交雑種219頭、黒毛和種32頭、計251頭の肉用牛を飼養、年間約130頭を出荷。
- ◆ 自社農場で生産した牛肉のほか、県内産の牛肉を使用してビーフジャーキーやハム・ソーセージなどを製造、自社直売店等で販売。

【総合化事業の目標】

- ◆ 黒毛和種に比べて市場評価の低い交雑種枝肉を原料にした新商品開発等で自社産牛肉の利用率を高め、需要拡大と高付加価値化により農業経営の改善を図る。



【総合化事業の具体的な内容】

- ◆ 近年、赤身肉を美味しくする技術として注目されているドライエイジング(乾燥熟成)を施し「乾燥熟成ビーフ」として欧風レストラン等、主に赤身肉を使用する飲食店や脂肪の多い牛肉を好まない消費者向けに販売。
- ◆ 防疫のため輸入されていない牛肉をベースとした「生ハム」「サラミ」等の商品化に取り組む。
- ◆ 新商品については、一般に流通していない商品であるため、実際に味を確認して購入いただけるよう試食コーナーを設置する。また、飲食店向けに定期的な調理講習会等を実施出来るよう、需要の開拓に重点を置いて加工・販売施設を整備する。

