

2020
農林水産省
食料産業局長
賞

株式会社ウオシヨク (新潟県新潟市)

・雪室熟成
・和牛
・交雑牛

・アメリカ
・シンガポール
・ベトナム

雪室で熟成させる加工方法で牛肉を高付加価値化

取り組み内容

- 新潟県の山間部で昔から使用されている雪を使った**天然冷蔵庫『雪室』にて国産牛を保存熟成させ、オリジナルブランド「雪室熟成和牛」「雪室熟成交雑牛」として海外に輸出**。2019年末からアメリカ向けをスタートさせたところ、売り切れが続出。現在はアジア圏のほか特にアメリカで爆発的に売上が伸びている。
- 地元畜産農家とともに開発したオリジナルブランド越乃黄金豚も海外展開を行う。
- 3年前の**輸出開始時から約10倍ほど輸出額が伸び**、特に雪室熟成和牛・交雑牛は**国内よりも海外でのニーズが大きい**。アジアではベトナムの市場も拡大している。



▲雪室は雪を使った天然冷蔵庫



▲雪室では1ヶ月間熟成させる。
温度1~2℃、湿度は90%
以上に保たれ、アミノ酸が増加。



▲部分肉で出荷
(チルド)



▲ベトナム納入先のメニュー



▲シンガポール・シャングリラ
ホテルでのプレゼンの様子