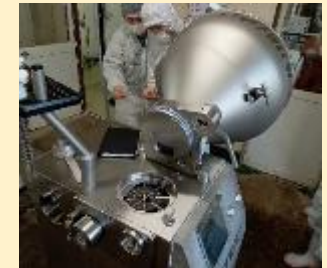


有限会社伊吹ハム（滋賀県）

業種等	加工食肉の製造販売	輸入食品 原材料	豚肉	主な商品	ハム、ソーセージ、 ベーコン
事業内容	■国産ジビエ肉を使用した加工食品の製造販売 ■新商品製造に伴った高効率な充填設備・切断機の導入 ↳ 新商品として製造・販売するにあたり、歩留と作業コストが問題となり、一般的な畜肉製品と比べて高価格にならざるを得ない状況にあった。消費者支持を得られる価格を実現すべく、歩留の改善・製造コストの削減に着手した。				
取組内容	取組A 輸入豚肉の調達不安定化に備えた国産ジビエ商品の製造販売(チリ産豚肉→国産豚肉)				
効果、成果等	【国産ジビエ肉をRTE食品※として開発、量販市場への参入】 自社の既存販路における試験販売による情報収集、スーパーマーケットへの商品紹介、地方自治体での給食等での消費拡大の為の審査申請 ※Ready To Eat食品：購入後に加熱調理をしないで食べる食品 【設備導入による歩留まり・生産性向上】 真空定量充填機：導入前 製品重量 5～12%超過 導入後 製品重量 0.5g単位で調整可 ソーセージカット機：導入後 裁断作業 25～30%生産性向上 設備導入に伴う工程改善：事業実施後 一部洗浄作業50%減 【国産原材料の使用量】 国産原材料 960kg(鹿肉 720kg、豚肉 240kg) (実施前と比較し960kg増)(将来の想定使用量)※				



国産ジビエのウインナー



導入した真空定量充填機

※計画に基づく令和10年度までの見通し使用量