

3類型	農林水産物	通巻番号	1 - 19 - 011
地域資源名	豚	認定日	平成19年10月12日
地域	北海道中札内村	所管省庁	農林水産省 経済産業省

事業名:「十勝野ポーク」を原料に使用した「和風」ハムなどの加工品の商品開発及び販売

会社名:株式会社 ヒューズ
 連絡先:TEL:0155 - 63 - 6311
 FAX:0155 - 69 - 4127

所在地:河西郡中札内村元中札内
 HP : <http://www.hugh-th.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・「風味」「食感」の良い「十勝野ポーク」の豚肉を素材として、昆布やしいたけといった日本在来の食材をだしに使用することにより、【和風】をキーワードにした、豚肉加工品を開発する。更に、ほとんど輸入品に依存している骨付生ハムも開発する。



【当社の種豚】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・当社が改良した中札内村発祥の銘柄豚である「十勝野ポーク」(デュロック種・ランドレース種・大ヨークシャー種の掛け合わせた品種)を原材料に使用することにより、豚肉特有の臭みが少なく、調味料・香辛料の使用を抑えた商品開発ができる。
- ・日本人の嗜好に合った「淡泊」な味の開発にあたって、長年有名ホテルのレストランで和食料理を担当していた調理人が調味料・香辛料を少なく抑えた味付で各種メニューのラインアップを図る。

市場性

- ・豚肉加工品の約80%が輸入豚肉を使用しているが、消費者の安全・安心への関心が高まってきており、国産豚肉を原料にした商品へのニーズは高い。また、BSEの発生や鳥インフルエンザの流行などで、国内の豚肉消費量は増加、肉類消費量の約44%が豚肉となっている(農林水産省「食料受給表」枝肉ベース)。

販路

- ・味や安全性にこだわる富裕層、健康に配慮する中高年齢層を主な販売ターゲットとし、販売当初は大都市圏の百貨店や高級スーパーをメインに販路開拓を行う。



【十勝野ポーク】

地域資源における関係事業者との連携

- ・原材料の安定供給や安全性確保のため、関係会社である「(有)ポークランドなかさつ」、及び当社も出資している農事組合法人「十勝ホッグファーム」と連携を綿密に行う。また、「十勝野ポーク」の他の生産農家や飼料農家にも波及効果が出るように、当地域全体の活性化を図る。



【十勝野ポークの豚丼】