

④新規用途開拓による地域農産物の需要拡大、ブランド向上

山恵の鹿肉と鷹栖町産フルーツマトを使用した加工品の開発、製造及び販売

「山恵のエゾ鹿肉×鷹栖町産フルーツマト」による商品を開発し、エゾ鹿肉の消費拡大及び、鷹栖ブランドの向上を目指す。

➤ 連携体

農林漁業者

相澤 勇(農業)

高糖度フルーツマトを栽培し、山恵に供給する。

中小企業者

北建建設(有)(法人番号 5450002004924)(食料品製造業)

食肉処理部門「山恵」で生産される高品質で安価な鹿肉と加工品の開発製造、販売を行い、ブランド化を目指す。

連携参加者

鷹栖町役場(法人番号 1000020014524)

町の有する広報媒体による事業PR及び、開発した商品をふるさと納税返礼品にて取扱を行う。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構北海道本部(法人番号 2010405004147)

➤ 連携の経緯

北建建設(有)は平成29年に天塩町に新たなエゾ鹿の一次処理施設の建設を予定。これにより、かねてからの課題であった鹿肉の安定供給に目処が立ったことから、加工品の開発を検討。自社のレストランカフェ山恵ではトマトを使用した料理やソースが多いことから、トマト生産が盛んな鷹栖町の地域ストーリーを活かした商品開発を目指し、同町内で農業を営む相澤勇氏と連携することで、高品質なエゾ鹿肉と相澤氏が生産するフルーツマトの自然な甘みを活かした商品を開発することとなった。

(商品イメージ)



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

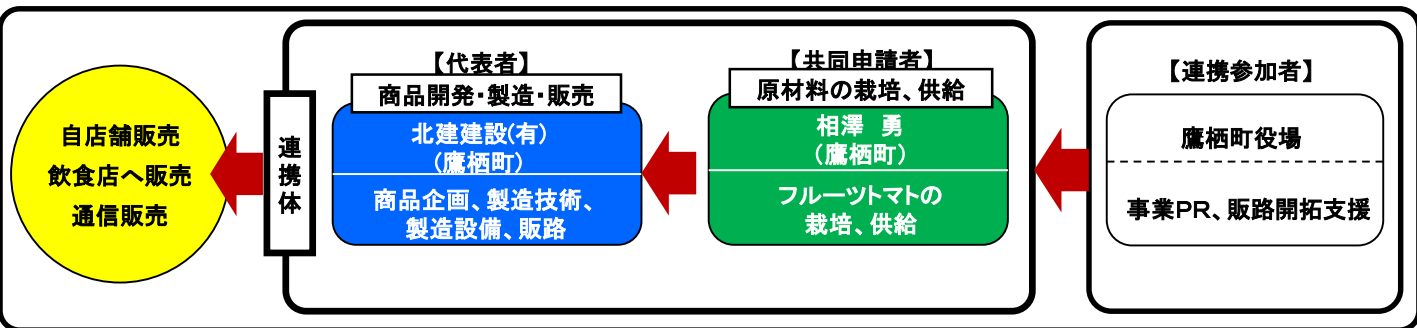
北建建設(有)は高品質なエゾ鹿肉の安定供給及び、山恵が有するエゾ鹿肉料理、加工品の調理、開発技術、ノウハウを活かし、地元農産物を活用した新メニュー開発及び、加工商品の製造、販売を行う。

(鷹栖町産フルーツマト)



相澤勇はこれまでに培った営農技術、設備、ノウハウを活用し、フルーツマトの安定供給及び、より高糖度のフルーツマトを生産するための試験栽培、効果検証を実施する。

エゾ鹿肉とフルーツマトを活用したトマトバタークリームカレーや熟成鹿肉は自店舗及び、北建建設(有)が有する北海道、東京のレストラン、ホテル、居酒屋向けに販路開拓を行っていただくほか、レトルト商品化し、個人客への販売や鷹栖町役場と連携し、ふるさと納税返礼品として取扱を行う。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で約66万円の売上高増加、収益力の向上。

既存販路より高価格での販売と中間マージンの削減による収益の向上及び、新規販路を開拓。

中小企業者

5年で約923万円の売上高増加、新規取り組みによる経営の向上。

エゾ鹿と鷹栖町産農産物の商品開発による差別化、農業者との連携による高品質な農産物の安定供給。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 北建建設(有)
TEL : 0166-87-3094
E-mail : takasu-sankei@gmail.com

所在地 : 北海道上川郡鷹栖町北1条1丁目
FAX : 0166-87-2178
ホームページ : <http://takasu-sankei.com>