

3類型	農林水産物	通巻番号	4-25-008
地域資源名	奥美濃古地鶏	認定日	平成25年10月16日
地域	岐阜県全域	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:奥美濃古地鶏を使用したハム・ソーセージ・ウィンナー等の製造・販売事業

会社名:中部食産株式会社
 連絡先:TEL:0573-25-5344
 FAX:0573-25-6990

所在地:岐阜県恵那市長島町中野1204-78

<http://chubushokusan.com>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・本事業は、絶妙な歯ごたえとコクのある旨みを持つ「奥美濃古地鶏」を使用したハム・ソーセージ等の加工食品の製造・販売を行うものである。
- ・豚肉に比べ鶏肉のハム・ソーセージ商品は少なく、特に「奥美濃古地鶏」を使用して商品化した例はない。本事業商品は素材の特徴を活かすため、最適な肉の熟成期間、手ひねり加工、天然羊腸など加工工程でこだわりを持った製品である。さらには、国産豆乳を加えることで鶏肉のパサパサ感を克服している。



【奥美濃古地鶏】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・多くの鶏肉加工製品ではパサパサ感を克服するため、原材料に豚脂肪が用いられている事が多いが、本事業商品は国産豆乳で対応しているのが強みである。また、プレスハムでは、鶏皮や脂肪を完全に除去しており、鶏肉特有の黄ばんだ脂身がプレスハム内で見られない点も特徴として挙げられる。



【奥美濃古地鶏プレスハム】

◆市場性

- ・鶏肉は、牛肉・豚肉と比較してのヘルシーさから健康志向のニーズに対応しているほか、「食の安全・安心」への関心の高まりとともに、産地が明確なもの、ブランド地鶏が好まれる傾向が強まっており、そのニーズにも応えられる商品となっている。

◆販路

- ・観光土産販売店(高速道路SA・PA含む)での販売に加え、ヘルシーイメージや原料、製法のこだわりを訴求することで、健康に関心が高い中高年層の女性をターゲットに、百貨店・高級スーパー向けに販路開拓する。
- ・需要の多い中元・歳暮市場を中心としたギフトを始め、通販市場の販路開拓も重点的に進める。



【奥美濃古地鶏
ウインナーソーセージ】

地域資源における関係事業者等との連携

- ・原料供給元である岐阜アグリフーズ(株)や従来の卸問屋、恵那商工会議所との連携強化。
- ・岐阜県主催の「飛騨・美濃すぐれもの」事業や「フードビジネス振興事業」に積極的参加。