

地域	富山県 小矢部市	認定日	平成24年2月3日	通巻番号	4 - 23 - 090
----	----------	-----	-----------	------	--------------

①規格外や低未利用品の有効活用

小矢部のハーブ飼育親鶏を活用した各種鶏肉加工食品の開発・販売事業

赤玉産卵用の徹底した衛生管理に加え、ハーブエキスを含む飼料を与えて肉質向上を図った親鶏の濃厚な旨味や食感を活かした鶏肉加工食品を開発・販売する。

➤ 連携体

農林漁業者 (有)床鍋養鶏 (農業)

鶏卵事業における徹底した衛生管理に加え、鶏肉加工食品用としてハーブエキスを含む飼料を与えて肉質向上に取り組む。

中小企業者 (株)白川産業 (飲食料品小売業)

ハーブ飼育親鶏の肉質と旨みを活かした各種鶏肉加工食品を企画し、「くりからハーブ親鶏」として商品化する。更に、小矢部市をはじめ地元飲食店等と連携し、地域一体となった販路拡大により認知度向上に取り組む。

連携参加者 羽咋食鶏(株)(食料品製造業)

ハーブ飼育親鶏の解体・食肉加工に取り組む。

サポート機関等 (株)北陸銀行、(独)中小企業基盤整備機構北陸支部

➤ 連携の経緯

飼料価格の高騰や鳥インフルエンザの風評被害等の厳しい環境下で養鶏業を営む(有)床鍋養鶏は、特徴ある飼料により差別化を図ったこだわり卵の販売を展開。これらの親鶏は、独特の食感・旨味を有するものの、鶏肉用でないため安価に引き取られていた。そのような中、「小矢部市の親鶏を利用したB級グルメの開発」を目的として発足した協議会で(株)白川産業と出会い、鶏肉加工食品の商品化並びに地産地消の推進に向けて連携することとなった。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(有)床鍋養鶏は、鶏卵事業におけるHACCP手法に基づく衛生管理に加え、ハーブエキス配合の飼料を与えて肉の臭みを最小限に抑える等、鶏肉加工食品用として肉質向上を図る。

一方、(株)白川産業は、食肉・総菜の企画販売ノウハウを用いたハーブ飼育親鶏の食感や旨味を最大限に引き出す独自レシピによるハンバーグやつみれ等の鶏肉加工食品を企画し、「くりからハーブ親鶏」として商品化。更に、小矢部市や地元飲食店、地元TV局等と連携し、地域一体となった情報発信・販路開拓により認知度向上を図り、地産地消の促進に取り組む。



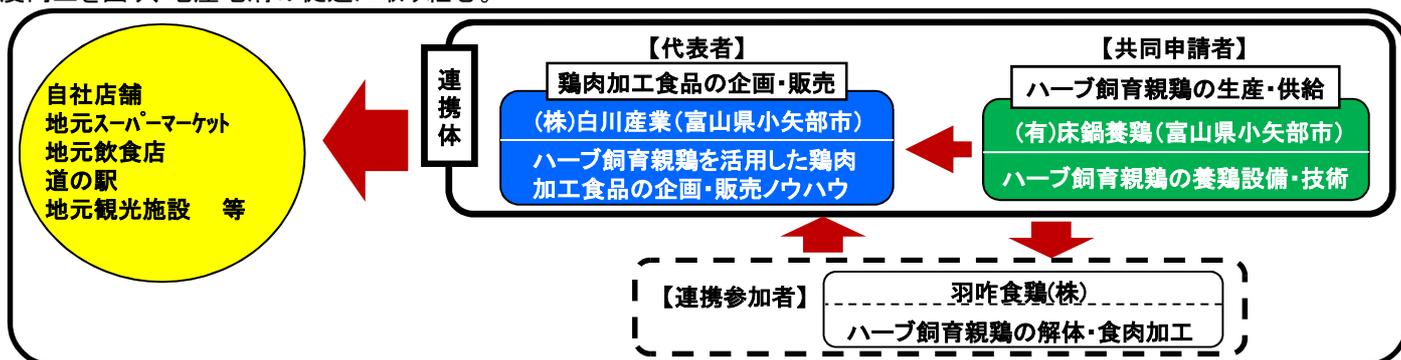
赤玉産卵親鳥
(ボリスブラウン)



チキンハンバーグ試作品



チキンハンバーグ調理例



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で366万円の売上高増加、赤玉産卵鶏の鶏肉加工展開による高付加価値化

ハーブエキス配合の飼料を与える肉質向上により、“鶏卵販売”以外の新規用途開拓が図られ農業の経営改善が期待される。

中小企業者 5年で2,448万円の売上高増加、くりからハーブ親鶏の認知度向上、地産地消の促進

若鶏にはない親鶏特有の食感や旨味を活かした鶏肉加工食品を企画し、地域一体となった情報発信・販路開拓による新商品の認知度向上、更には地産地消の取り組みの促進により、経営の向上が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社白川産業
TEL：0766-67-0271
E-mail：mail@shirakawa-sangyo.co.jp

所在地：富山県小矢部市石動町1-17
FAX：0766-67-5838
ホームページ：http://www.shirakawa-sangyo.co.jp