

| | | | |
|-------|--------|------|--------------|
| 3類型 | 農林水産物 | 通巻番号 | 2 - 19 - 028 |
| 地域資源名 | 牛肉 | 認定日 | 平成20年2月15日 |
| 地域 | 山形県米沢市 | 所管省庁 | 農林水産省、経済産業省 |

事業名: 完全管理型トレーサビリティシステムを活用した米沢牛加工食品の開発

会社名: 株式会社米沢食肉公社

所在地: 山形県米沢市万世町片子

5379 - 15

連絡先: TEL: 0238 - 22 - 0025

事業概要(新たな活用の視点)

- ・米沢牛の低需要部位やこれまで産業廃棄されていた「端肉、骨」などを原料として、スープストック(ブイヨン)をはじめとした高品質一次加工食品の研究開発を行なう。
- ・一貫生産の利点を活かし、全開発製品に対し個体識別番号によるトレーサビリティを導入・表示することで、安全安心性を高めたこだわり食材を開発する。



【米沢牛】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

・1頭まるごと、全部位の個体識別が可能なトレーサビリティ体制を確立することにより、これまでほとんど例のない、個体識別番号が表示された牛肉加工品を生産し、安全安心を保證する。

市場性

・スープストック(ブイヨン)は、レストランなど外食産業にとって生産効率が極めて悪く、収益改善の大きな妨げとなっている。
 ・こだわり食材を扱うこれら外食産業店へ、大手メーカーでは対応できない店舗ごとに異なる細かな仕様に対応した製造が可能。

販路

・本物の味、安全安心を追求し、かつコストダウンを追求するディナーレストラン等は、ブイヨン部分の外注化が進むと見込まれ、大手が参入できない、小ロットで顧客ごとのニーズに応える。



【個体識別番号】



【開発製品イメージ(スープ)】

地域資源における関係事業者との連携

・安心安全をコンセプトに掲げているため、裏付けのとれる地元食材の調達を重視し、食料産業クラスター事業で連携した食品企業及び米沢女子短大と連携し事業を推進する。