

製造環境

材料製造プロセス

平成25年度補正ものづくり・商業・サービス革新補助金

【事業類型 ものづくり技術 一般型 設備投資のみ】

日本初！高森牛熟成ほし肉の品質、生産性の向上

概要

現在は手作りでほし肉を生産し、ミートギャラリー本店でのみ販売しているが、生産が追いつかない。そこで最新の乾燥熟成庫、次世代型食肉加工用スライサー等を導入、生産量、熟成度をアップさせ、ミコー食品オリジナル熟成ほし肉を全国展開する。

本事業への取組みの経緯

当社の概要

当社は、昭和48年にスーパーミコー新町店を開店して以来、経営理念である「地域の皆様・社員・会社のより豊かな生活を実現する」のもと、地域の皆様に「わくわく、ドキドキ、感動」を提供すべく、企業活動を続けてきた。

近年は、経営資源を食肉に集中した事業展開に取り組み、自社ブランド牛商品の開発及び店舗展開している。また、全国を視野に入れたネット販売事業の他、EUや需要拡大が見込めるアジアを中心に世界市場へと進出し、ワールドワイドで食生活の安定を目指している。



多くのお客様でにぎわうミートギャラリー本店

社会的ニーズへの対応

ステーキ、しゃぶしゃぶ、焼肉など、牛肉は私たちにとって、とても身近な食材だ。1人当たりの牛肉年間消費量は6.9kg（平成26年4月、産経ニュース記事）で、近年はブランドステーキや

熟成赤身肉が話題となっている。

畜産会社が多い山口県では、消費者ニーズを踏まえつつ、他社といかに差別化を図るかが、厳しい市場競争を勝ち抜くポイントとなる。

当社は、新たな需要創出を図るため、当地域で明治時代から続く伝統の味を凝縮した「高森牛熟成ほし肉」を開発し、独自商品として全国展開を図ることとした。また、商品はお客様が安心して購入できるよう、産地を明確化し、安心・安全な商品をお届けすることとしている。

本事業の内容

本事業は、肉本来の旨味を凝縮し、赤身の美味しさを最大限に引き出すため、ブロック肉の状態で乾燥・熟成させた。これにより、柔らかい肉の食感を残した日本初の熟成ほし肉を目指した。

具体的内容

肉の熟成に必要な不可欠と言われているのが温度・湿度管理である。これまでは加工場で自然乾燥をしていたが、最新の乾燥熟成庫、次世代型食肉加工用スライサー等を導入し、生産量、熟成度をアップさせる。具体的には、以下のとおり。

- ① イタリア製熟成庫導入・・・加工場での自然乾燥では、商品化までの期間が不安定で、味のばらつきがあった。今回、連続工程を自動管理するソフトウェアを内蔵した熟成庫を導入することで、温度・湿度管理が可能となり、製造期間を大幅に短縮し、味のばらつきも解消した。

株式会社ミコー食品

代表取締役社長 松田清治
設立 昭和53年

〒742-0413
山口県岩国市周東町上久原 324-5
TEL：0827-83-1500 / FAX：0827-83-0550
URL <http://miko-shokuhin.co.jp/>

資本金額 5,000万円 従業員数 209人
業種 食料品製造業

企業概要

昭和48年（1973年）に、スーパーミコー新町店を開店。山口県東部地域で食品スーパーを展開。
現在は、食肉専門店「ミコーミートギャラリー」を3店舗、食品スーパー「食品館ミコー」、ビデオレンタル店「シネマ館」、飲食店の「釜揚げうどん四季音」を各1店舗展開している。
また、世界へ向け和牛の普及に努めているほか、地元周防高森和牛の拡大に積極的に取り組んでいる。

今後の課題

今後は、自社店舗での販売に加え、イベントの企画やインターネット販売のほか、県内の道の駅や外食産業に、山口県高森地区の特産品として浸透させる。

また、ぐるなびなどグルメ情報検索サイトとの商談も並行して進め、全国の飲食店などに美味しい日本酒のおつまみとして販売を拡大するとともに、ネットを通してファンを広げていくことを進めている。

【ミコーオンラインショップ】

<http://www.miko-shokuhin.co.jp/onlineshop-gift/>



今後の展望

一般的にほし肉は、堅くて味が濃いビーフジャーキーという認識が強い。また、近年はヘルシーなだけでなく、おいしくて見た目も美しいと、海外で日本食がブームである。

こうした日本食ブームを捉え、当社が地元の食品業者や地酒業者とコラボし、日本食のほし肉として市場を世界に広げ、当社の成長戦略の実現とともに、山口県の地域活性化を目指していきたい。

② フルオートベンディングスライサー導入・・・ブロック状態とスライス状態で販売するため、従来の手作業カットに比べ、加工精度が安定した。

③ ダブルチャンバー真空包装機導入・・・ブロック肉包装も可能であり、量産化が可能となった。

事業の成果と波及効果

事業の成果

山口県産、希少銘柄牛の「高森牛熟成ほし肉」の量産化を実現した。



高森牛熟成ほし肉のパッケージと商品

古くは明治時代から続く、伝統の味を継承した「高森牛熟成ほし肉」は、旨味を最大限に活かすため、独自の温度・湿度にこだわり、最高の逸品に仕上げた。フライパンで炒めるだけの簡単な調理で、極上の味わいが楽しめる。

また、平成28年4月には、「高森牛熟成ほし肉」が、全国観光土産推奨品に認定された。