

有限会社大成畜産

平成 25 年度 補正予算事業

自社ブランド「やごろう豚」と天然塩と天然香辛料だけの手作りハム・ウインナー類の製造

他社で委託加工・販売していた加工品を、自社ブランド「やごろう豚」（商標登録済）を使用した自社生産に変える。化学調味料・発色剤・結着材・防腐剤を一切使用せず、厳選した素材と熟成自然づくり製法で、一本一本真心を込めて製造する。



やごろう豚OX自然づくり加工品

事業のきっかけや目的

Motivation

他社で委託製造していたハム・ウインナー等は、大量生産し、保存性を向上させるため、化学合成食品添加物を使わざるを得なかった。しかし、安全性や次世代への影響等については未知な点が多いため、今後は素材を活かした、自然で肉本来のおいしさを追求した製品づくりを目指す。自社生産の「やごろう豚」のみを使用し、手作りの高付加価値加工品を製造する。

事業の取り組み内容と成果

Progress

導入したドイツ製の加工機械は洗浄が容易で衛生的である。原材料に負荷を与えずスピーディーに製造でき、生産性が向上するなど、優れた加工品を製造するのに必要な条件を備えている。新鮮で高品質な肉、素材の旨みを十分に引き出す天然の塩や香辛料など、素材に妥協せず製造に取り組んだ結果、やごろう豚だけを使った安心安全な高付加価値加工品が完成した。

有限会社大成畜産の思い



小さな肉屋で大手と同じ商品を販売しても活路は見出せなく、オンライン商品で勝負。

やごろう豚豚骨出汁入り無添加ハム・ソーセージを製造することで、未来への道標が出来たと思います。



手づくり加工品製造現場



桜チップの香りが美味



べっぴん豚やごろう豚

事業化に向けての今後の取り組み

Future

平成27年9月にものづくり補助金で加工用機械を9台導入し、無添加ハム・ソーセージの製造を開始した。まだまだ知名度が低く、販売に繋がらないが、口コミ、展示会出展等で売上拡大を図っていきたい。2年後には東京進出の予定である。



企業の生い立ち

最初は2頭の豚を購入、それから養豚業の道へ進み、55年が経過。今では、5農場母豚2,000頭、肉豚35,000頭の規模に拡大。モットーは、日本一美味しい豚を育てる！！



大成畜産の創始者 大成 理一

事業者	有限会社大成畜産
代表者	代表取締役 大成 英雄
設立年月日	平成10年1月5日
所在地等	(本社)〒899-8421 曾於市大隅町大谷5066番地6 (店舗)〒899-8102 曾於市大隅町岩川6134-1 TEL 099-482-4338 FAX 099-482-0375 E-mail yagoroudon@jupiter.ocn.ne.jp URL http://www.oonari-chikusann.com
事業の種類	ものづくり技術
資本金額	300万円
従業員数	49名
業種	養豚業・精肉店/レストラン