

青森県産熟成肉（ドライエイジング）商品の開発と、販売在庫管理体制の確立



原材料価格高騰の影響から大手食肉メーカーとの競争が激しく、適正利益の確保が困難となっていた。そこで、本事業にて付加価値の高い新商品開発及び販売在庫管理体制の確立を目指した。

背景・目的

弊社は家畜の肥育・集荷から食肉加工・流通まで行う業者であり、青森県産の牛肉及び豚肉等の「調達・加工・販売」を自社で行える一貫体制を有している。特に、原料の調達においては自社肥育をはじめ、契約している「顔の見える生産者」からの調達ルートを確保している。これにより、安心・安全な製品を提供できることが強みである。また、食肉の処理加工においても高い技術を持ち、大手では対応できない顧客ごとのスペックでの納品等、きめ細やかな加工・納品に対応できるほか、馬・イノブタ等の屠畜や、「短角牛」「長谷川自然熟成豚」等の数量限定畜産物及び、県産銘柄食用鶏「青森シャモロック」等を取り扱い、他社との差別化に努めてきた。

しかしながら、一世帯当たりの肉類の消費は10年前に比べてほぼ一定ではあるものの、原材料価格の高騰が店頭価格に反映されておらず、適正利益の確保が厳しくなっている状況であった。

枝肉単位で仕入れる際の余剰部分は現状10～20%程度発生していたため、仕入から整形・計量・梱包・販売までの各工程での管理体制をシステム化し、ヒューマンエラーが少なくより精度の高い在庫管理体制を社内に確立することとした。また、付加価値を高めるために青森県産熟成牛肉の試作開発も実施した。

◇代表者 代表取締役 野々宮 明正

◇従業員数 30名

◇資本金 1,750万円

◇創立 平成10年10月6日

◇所在地 〒034-0001

青森県十和田市大字三本木字野崎499-1

◇電話番号 0176-23-1415

◇FAX番号 0176-23-0965

◇E-mail soumu@towada-meat.jp

◇URL <http://www.towada-meat.jp>

◇事業内容等

「食の安心・安全を第一に！」をモットーに事業に取り組んでいます。社長自ら、週に一度は仕入先である生産者の農場を訪問するなど、「顔の見える生産者」との信頼関係をより深めることに努めています。また、牛の肥育にも取り組み、牛肉価格の高値が続く中、経営を強化するため、肥育から流通まで「なんでもできる」体制を目指しています。

実施内容

ドライエイジング製法による熟成肉の商品開発には、乾燥熟成させる冷蔵庫内での強い風により肉の余分な水分（自由水）を飛ばし、肉のタンパク質やミネラルをコアに濃縮させ、更にその余分な自由水によって熟成に必要な微生物を繁殖させることが必要である。よって、恒温恒湿冷蔵庫と送風用設備を導入することとした。

熟成肉の試作においては、北里大学名誉教授 伊藤良氏に指導いただいた。



成果

遊離アミノ酸は、甘味系アミノ酸・苦味系アミノ酸・旨味系アミノ酸に分類され、味はこれらアミノ酸のバランスで決定される。成分分析の結果、熟成後はいずれのアミノ酸においても増加していることが確認された。特に、甘味系アミノ酸及び一般に旨味成分といわれるグルタミン酸の増加が顕著であった。また、熟成期における水分活性は0.91～0.93Awの数値を示し、庫内環境が熟成に適していることが証明された。官能検査の結果では、約80%が良好との評価が得られた。

販売在庫管理体制を確立したことで、トレーサビリティも迅速かつ正確にでき、また、伝票発行では従来の手書きからPC・プリンターでの発行となり、個体識別情報の表記の面で顧客からの信頼性が増すことが期待できる。

仕入・加工・在庫・出荷・売上・原価等の情報を、データベースで一元管理できることから作業の省化力が図られ、生産性が向上した。



今後の展望

市場における熟成肉は、健康志向の高まりや脂肪の少ない赤身肉を好む志向と相まって、旨味の向上した熟成肉に対する需要が顕在化している。特に、大消費地においては付加価値商品としてブームとなっている。新たな顧客の開拓による需要創出により、売上規模の拡大が図れ、商品の性質上、基本的には外食店等との直接的な取引形態になるため、高利益が期待される。