

郷土保存食製法の桜島灰干しによる 長期保存可能な豚肉加工品開発

鹿児島に昔より伝承されてきた桜島灰干し製法を応用して、自社ブランド豚「やごろう豚」を使用し、保存期間と旨味成分が飛躍的にアップする豚肉加工品の開発(豚肉の桜島灰干しは弊社のみ)を行う。



大隅のやごろう豚ハウス

事業のきっかけや目的

弊社は自社ブランド豚「やごろう豚」を年間3万頭一貫生産している。熟成肉ブームにより取引先の企業より熟成肉の問い合わせが多いが、当社ではその製造設備を持たない。また、内臓（モツ）のぬめり・臭いの除去処理は食塩を使用した手作業で、時間と労力を要していた。しかも完全な加工に適した設備を保有しておらず、内臓の活用に対して課題を抱えていた。

事業の取り組み内容と成果

桜島灰干しによる長期保存可能な豚肉加工品を開発するための設備を導入した。内臓のドライエージング商品は競合他社に類を見ない商品であり、当社がこれまで取引していなかった新たな企業との取引を目指す。

事業化に向けての今後の取り組み

今後の取り組みは販路拡大のため、展示会商談会への出展と、炭火焼以外にも味のバリエーションを増やす必要ありと思っており、商品のバージョンアップを考えております。



灰干し+炭火焼で最強



灰干しステーキ



鹿児島のおつまみ

S • U Z • U - I S H I N

豚に沢山の愛情を注いで

豚が幸せで健康にいられる様、私達は沢山の愛情を注ぎ育てます。命に携わる仕事・食に携わる仕事その尊さを鑑み豚の笑顔社員の笑顔、そして食べてくれる人の笑顔を大切にする会社でありたいと思っております。弊社の肥育農場は4箇所。優秀な種豚がその遺伝子を明確に発揮できるような環境と交配で、健康な子豚を肥育農場へ移動して肥育しており、色つやの良い肉豚を出荷する体制が整っています。各種業務用の卸売販売も承ります。

企業 DATA

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 099-482-5857 FAX 099-482-5853 E-mail yagoroudon@jupiter.ocn.ne.jp URL http://www.oonari-chikusann.com
資本金額	300万円
従業員	53名
業種	農業