

株式会社 上場食肉

代表者 世戸 房吉 資本金 300万円
 住 所 佐賀県唐津市枝去木2032-3 設立年月 昭和43年3月
 連絡先 TEL 0955-73-8384 FAX 0955-73-8390 従業員 21人
 URL http://uwabatei.jp



高品質、高付加価値な 熟成赤身肉製造の為に熟成・冷凍技術の導入

佐賀牛・佐賀産和牛のブランド力向上を目指すとともに、他の焼肉店との差別化を図る中、赤身肉の熟成と商品化に取り組みました。赤身肉は霜降り肉と比較して低カロリー・高タンパクで健康に良いとして注目を集めています。当社は解凍熟成庫及び急速冷凍庫を導入することで、赤身肉を柔らかく旨みがある熟成赤身肉に加工し顧客に提供することを実現しました。佐賀牛・佐賀産和牛の赤身肉を当社直営の焼肉店で引き続き提供していくとともに、ギフト商品として県外へ販路拡大していくことを計画しています。



専務取締役
せとこうへい
世戸 耕平

Q1. 御社について教えてください。

A. 肉の卸売・小売を行うとともに、飲食店・焼肉店を営んでいます。



本事業への取り組みの経緯

消費者の健康志向が強まる昨今、世代を問わず熟成赤身肉のニーズが高まっていたが、当社では安定した市場の確立は難しいと考えて肉市場への挑戦を行わず、チャンスロスが発生していました。通常の赤身肉は熱加工によって水分が飛んで固くなり食べづらいという弱点があります。しかし、赤身肉を熟成させることでこの弱点を克服できると判断し、高付加価値の熟成赤身肉の開発に取り組み、消費の拡大とニーズに合った顧客の獲得にもつながると考えました。



実施内容（取り組みの詳細）

当社では、熟成赤身肉を地域の顧客だけでなく全国の消費者や商社に販売するにあたって、長期保存ができる冷凍食品として提供したいと考えました。質の良い熟成赤身肉を衛生的に製造するために、Mi・Fi解凍熟成庫20SG-152Aを導入しました。本熟成庫は遠赤外線とマイナスイオンにより食肉全体を均等に、細胞を壊すことなく衛生的かつ短時間で解凍熟成させることが可能です。さらに、製造した熟成赤身肉の保存のためにブラストチラー&ショックフリーザーHBC-20A3を導入しました。当社が従来使用してきた冷凍庫で保存した場合、熟成により発生した旨み成分が排出されてしまうなど製品が劣化する現象が見られましたが、この冷凍庫では熟成した肉の細胞を壊さずに肉の中心まで急速に冷凍することができました。これらの設備導入によって新商品の開発をスタートできました。



取り組み成果・波及効果

解凍熟成庫と急速冷凍庫を導入したことで、高品質の熟成赤身肉を製造し、その品質を保ったまま保存することが可能となりました。世間では輸入牛肉のロースやモモの熟成赤身肉が多く流通している中、地域ブランドである地元の佐賀牛・佐賀産和牛を使った当社の熟成赤身肉は、おいしさ・柔らかさ・後味の良さで大きくリードしています。当社の精肉加工スタッフの高度な技術と、熟成庫・急速冷凍庫の活用によって実現した、安心・安全かつ高品質の熟成赤身肉は既に直営の焼肉店で提供し、好評を得ています。



Q2. 今後の課題はありますか？

A. 地元だけでなく全国の方に召し上がってほしいので販路開拓が不可欠です。自社販売では直営店だけの販売になるため限界があります。

Q3. 御社の社是は？

A. お肉をとおして心を豊かに

Q4. 導入した機械の特徴は？

A. 解凍熟成庫は強力な遠赤外線で赤身肉を短期間で熟成します。急速冷凍庫はマイナス40度まで急速冷凍し品質劣化を抑えることができます。

LOOK

今後の展望・活動予定

高齢者や健康志向の消費者、ダイエットを意識している消費者を新規ターゲットとした販路拡大を目指しています。現在、商談会に参加するなどして関東のバイヤーと交渉し販売先を開拓しているところです。まずは大手企業とともに販売促進し、知名度を上げた段階で全国の小売店や通信販売市場などにも進出したいと考えています。単価が安いスジ・スネなどの部位の活用や、常温流通が可能なレトルト食品の開発についても継続して取り組み、県外に販売していく計画も進行中です。熟成赤身肉の認知度を高めるとともに、佐賀牛・佐賀産和牛のブランド力向上に貢献していきます。

