

手づくりハムばあく

〈事業計画名〉自家養豚ばあく種生産・加工の新商品・サービスによる地域6次化生産性向上

新機器導入による下処理・加熱加工工程の改善で、 残余率の高いモモ肉の有効活用を目指す

事業の背景▶▶▶

ニーズの偏りによる、モモ肉の高い残余率

当社は、良質で味わいのある独自のブランド豚(ばあく種)の育種生産・加工提供を行っていた。

しかし、顧客のニーズに偏り(肩ロース・背ロース・バラの発注が多い)があり、モモ肉の高い残余率が課題となっていた。

そのため、モモ肉のポテンシャルの最大化を目的に、下処理の向上、新商品開発、モモ肉を利用するハム・ベーコン等の品質向上等をすすめ、モモ肉販売の拡充を目指した。



事業の成果▶▶▶

モモ肉の有効活用による生産性向上

ハイシュリンク加熱槽(自動温度管理・加熱時間管理が可能な加熱機器)の導入により、ブランド豚(ばあく種)の煮豚・ハム・ベーコン等の燻製加工工程の自動化を実現。新商品開発(煮豚商品定番化)と廃棄ロスの低減へとつながった。

さらに、ミートテンダーライザー(モモ肉を見た目・旨味を変えずに柔らかくする下処理機器)の導入により、残余率の高いモモ肉の有効活用が可能となり、併設する農家レストランでモモ肉を利用した新メニューを提供することが可能となった。



■ハイシュリンク加熱槽



■ミートテンダーライザー

手づくりハムばあくの概要▶▶▶

自分が納得できるものをつくる。「母親目線」でのものづくり

当社は、地域住人およびPTAの仲間等、子育て中の母親が集まり昭和58年に創業。

自分が納得できるものをつくるという「母親目線」でのものづくりをコンセプトに、豚肉を販売するとともに精肉のみではなくハム・ベーコン・ソーセージへの加工販売を開始。

平成7年より農家レストランを併設し、自家栽培の農産物と豚肉の加工食品を提供している。



手づくりハムばあくのこだわり▶▶▶

「ばあく豚」そのブランド名に恥じぬよう、常に美味しい肉の安定供給を行う

食べればこの豚だと分かるほど、こだわりの味を追求する生産者が育てる「ばあく豚」。旨味が強いパークシャー黒豚(メス)の利点を生かしながら、デュロック(雄)の肉質の良さを持ち合わせた品種である。育成期間を通常よりも1ヵ月ほど長くすることで、きめ細やかな肉質「とん霜(霜降りタイプの豚肉)」を実現。また、オリジナル配合の飼料を与える等、飼育環境の管理も徹底し、商標登録も行ったブランドの名に恥じぬよう、常に美味しい肉の安定供給を可能としている。



手づくりハムばあくの商品・サービス▶▶▶

「養豚」×「食肉加工」×「レストラン」による6次産業化

当社は、「6次産業化」の先駆けで、自家養豚ばあく種生産(1次産業)×ベーコン・ソーセージ等加工販売(2次産業)×農家レストラン(3次産業)を行っている。

看板商品は味付けに地元野菜を使用し、添加物を使わない「ハム」「ベーコン」「ソーセージ」である。さらに、「ハム」「ベーコン」といった「ばあく豚」の加工品は、金剛山の中腹にある農家レストランでも提供しており、心地よい風に吹かれながら、食事を楽しむこともできる。



※6次産業化

農畜産業を1次産業としてだけでなく、製造・加工などの2次産業、さらにはサービス業・販売などの3次産業まで含め、1次から3次まで一体化した産業として、農畜産業の可能性を広げることにより、生産物の価値の向上を目指す取組。

■ハム



野菜の漬け込み液で熟成させ、山桜でじっくり燻煙したずっと変わらない製法のハム。

■ベーコン



ハムと同様お野菜の漬け込み液で熟成、山桜で燻煙。スープで煮込んだりと幅広く料理に使える。

■ソーセージ



腕の赤身を10日間塩漬け熟成し、野菜と香辛料で味付け。ぱりっとおいしい外側と、ジューシーな中身が特徴。

手づくりハムばあく

業 種 分 類 食料品製造業

事 業 内 容 食料品製造業

代 表 者 名 代表 泉澤 ちえ子

所 在 地 奈良県五條市小和町719

連 絡 先 TEL:0747-25-0701 / FAX:0747-25-0701

ホームページ https://baaku.jp

E-MAIL baaku@leaf.ocn.ne.jp