

鳥山畜産食品株式会社

群馬県渋川市

はばたく中小企業・小規模事業者300社

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

赤城牛カレーや群馬県産すき焼きを用いて「群馬の牛肉」を世界に発信

同社は和牛・国産牛の食肉加工・流通販売を行う企業である。和牛の繁殖・肥育を行う、グループ企業の有限会社鳥山牧場と連携して、牛の生産から食肉加工・販売まで一貫した事業を行っている。グループ内での生産管理体制のもと、霜降りを重視せず、脂身と赤身肉の旨味豊かさを追求。県内生産者を取りまとめ、「赤城牛」ブランドの生産流通に取り組む等、地域の小規模農家のリーダー的な存在にもなっており、安定的に高品質な牛肉を生産する仕組み作り、ブランド力向上による経営安定化を図っている。

- 所在地 群馬県渋川市渋川1137-12
- 電話/FAX 0279-24-1147/0279-24-4745
- URL <http://www.akagi-beef.jp/>
- 代表者 代表取締役社長 鳥山 真

- 設立 1948年
- 資本金 1,000万円
- 従業員数 46人



需要獲得

和食技法で和牛の様々な部位の美味しさと魅力を世界へ発信

2013年から輸出事業を開始し、現在はEU、シンガポール、米国に輸出をしている。全頭または半頭単位で販売することで、海外で人気のロースだけでなく、ももや肩ロース等、和牛の様々な部位を提供している。世界で一般流通している牛肉と和牛とでは、大きく特徴や扱い方が異なる。これを克服するため、和食料理人を世界に派遣し、日本特有の和牛調理技法をコツ・ヒントとして紹介。各国シェフに食べ方とともに食材本来の美味しさを伝え、その土地の嗜好にあわせた料理として提供してもらう取組を行っている。



取り扱っている和牛商品

旨味の見える化と赤城牛カレーで群馬県産牛肉の販路拡大へ

2015年に地域産業資源活用事業の認定を受け、赤身肉の旨味や柔らかさのデータを用いて、消費者の嗜好別に牛精肉を生産販売する体制を確立した。地域の小規模畜産農家と肉牛生産技術やノウハウを共有することにより、地域企業の経営力向上に寄与している。

また、赤城牛を家庭で手軽に食べて欲しいという思いから、赤城牛のレトルトカレーを開発。2016年にはカレー大賞において、全国約2千種類のご当地カレーの中から3位に選ばれた。現在は年間38万食を販売している。



全国3位の赤城牛カレー

GUNMA SUKIYAKIプロジェクトで中心的役割

群馬県は、和牛、こんにゃく、下仁田ネギ等、すき焼きに必要な食材を地元産でまかなえる「すき焼き自給率100%」の県である。2014年には県が「すき焼き応援県」を宣言し、全県を上げて普及活動に取り組んでいる。

2018年度のJAPANブランド育成支援事業に採択された「GUNMA SUKIYAKI輸出推進プロジェクト」では、同社を中心に県内企業や県支援機関が一体となって、すき焼きを通じた群馬県産品のプロモーションを行い、海外の販路開拓に取り組んでいる。



地元食材を用いたすき焼き料理

サービス