

高付加価値の商品開発で
新たな食のシーンを提案



業界初のダブルスモーク・ウインナーの開発によるサプライチェーンの変更

「自分たちで生産した豚は自分たちで売る」との強い信念のもと、早くから6次産業化に取り組んできた鹿野ファーム。精肉部門は好調な一方、量販店向けのハムやソーセージなどの加工品は、豚の生産コスト上昇などの影響により、収益面で苦戦を強いられていた。そこで、加工品の端材を活用して付加価値の高い新商品を開発し、採算性の向上を図った。

取組の背景

創意工夫で価格競争を脱する新商品を開発

大手から中小企業まで様々なメーカーが参入するハム・ソーセージなどの食肉加工市場はレッドオーシャンである。同社は「ももハムの切り落とし」を主力商品として、県内量販店向け加工品の売上を順調に伸ばしてきたが、社会情勢の変化や製造原価の上昇、激化する価格競争に巻き込まれ、適正価格での流通が厳しい状況下にあった。また、加工時に発生する年間3.2トン（豚およそ1,000頭分）もの膨大な端材は全て破棄されていた。それに加え、2019年の畜産クラスター計画により、豚の増産体制が整ったことで、端材の倍増が見込まれていた。そこで、加工品の端材を有効活用して、県外にも発信できるインパクトのある新商品の開発を目指した。

有限会社鹿野ファーム 11

取組内容 量産体制を整えるために新たな機械を導入

競争の激しい市場で勝ち抜くには、バイヤーや消費者に訴求できるストーリー性とインパクトが必要となる。そこで、近年のソロキャンプの流行やハイボール人気を受けて、より薫りを楽しめるダブルスモーク・ウインナー「漆黒」を開発。竹炭を加え、黒いウインナーにすることで、見た目とおいしさの相乗効果を図った。その際、これまで廃棄されていたもも肉やベーコンなどの端材を使うことで原価を引き下げることにも成功した。新商品の量産体制を整えるために、低圧蒸気を用いて熟燻を行うドイツ・フェスマン社のクッキングチャンバーを導入。一度に7,500本分のウインナーが製造できる体制が整った。



ドイツ・フェスマン社製クッキングチャンバー



ダブルスモーク・ウインナー「漆黒」

ADVICE

出口戦略を見据えた付加価値の高いものづくりを

大手から中小企業まで様々なメーカーが参入するハム・ソーセージなどの食肉加工品市場はレッドオーシャンといえます。その上、原油価格や物価高騰の影響もあり、生産プロセスの改革やサプライチェーンの再構築などによる収益改善は喫緊の課題です。新たな機械を導入することで生産性が向上すれば、投資分は回収できるはず。そのためには補助金を活用した先にどんな未来を描くのか、出口戦略をしっかりとっておくことが重要です。本事業に取り組んだことで「中小企業 新ものづくり・新サービス展」への出展チャンスもいただき、関東・関西方面への販路を開拓できました。バイヤーや出展者同士のつながりが得られる絶好のチャンスだと思えます。



ハム工房部門長 浮田 秀樹

今後の展望 多様化する食のシーンに合わせた提案を強化

山口県で豚肉生産量の9割のシェアを誇る同社。今後も山口県の人々に安心・安全でおいしい豚肉・食肉加工品を提供し続けるとともに、量販店や百貨店、ドラッグストア、アミューズメントパークなどを中心に県外への販路拡大も進めていく。目指すのは「高いけれ

どおいしい」商品。SNSを通じてクチコミで広がるような話題性のある食肉加工品、食べるシーンが見えるようなストーリー性のある商品など、多様化する食シーンに合わせた提案を強化していく。

取組成果 優良ふるさと食品中央コンクールにて農林水産大臣賞を受賞

従来は、工程別に加工場所や担当者が分かれていたが、ボイルから燻製、冷やし込みまでの一連の工程がこの機械一つで完了。製造時間も2時間程度と従来の1/12に短縮され、人員の削減や配置転換にもつながった。また、温度管理が容易になったことで、茹で過ぎによる破裂ロスも軽減。安定した品質のウインナーが作れるようになっ

た。一定の温度で加熱できるため、食品衛生上のメリットも大きい。一番の成果は、優良ふるさと食品中央コンクール 新製品開発部門（2021）において全国1位となる農林水産大臣賞を受賞したこと。これによって従業員のエンゲージメントも高まった。

有限会社鹿野ファーム

〒747-0621 山口県周南市大字巢山1950
TEL 0834-68-3617/FAX 0834-68-3909
http://www.kanofarm.com
業種 畜産農業・畜産食品製造業
資本金 7,000万円
従業員数 99名(令和5年12月)
1982年創業
代表取締役 隅 明憲



山口県で最も大きな養豚場を運営する同社。県内3カ所に養豚場を構え、豚の繁殖・肥育から加工・販売までを一貫して行う。年間およそ5万頭の肉豚を出荷。うち4万頭を買い戻し、自社工房で精肉加工、ハムやソーセージなどの加工品を製造。県内の大手量販店や生協、直売所で販売するほか、関東・関西を中心に県外への販売も積極的に展開している。