

米沢品質AWARD

天元豚ソーセージ

申請者情報

区分	企業
：	
運動体名	米沢食肉公社
：	
所在地	米沢市万世町片子5379-15
：	
代表者	佐藤 康寛
：	
ブランド責任者	小澤 武司
：	
担当者	沖田 徹
：	
連絡先電話番号	0238-22-0025
：	
メールアドレス	info@yonesyoku.com
：	
発信情報	http://www.yonesyoku.com
：	

AWARD申請内容

審査状況：二次審査中

種別：産品

✂ 受賞を目指す産品やサービスの名称

天元豚ソーセージ



山形県米沢市産の天元豚を使用したソーセージになります。桜のチップで燻煙したスモークタイプとこだわりの味付けを楽しむことのできるノンスモークになります。

✂ 申請する商品やサービス等の概要

「米沢」といえば日本三大和牛ともいわれる「米沢牛」の名産地です。GI（地理的表示保護制度）にも認証されている通り、その名は全国に知られる地域を代表した名産品です。「米沢牛」ブランドは既に確立されており、「米沢」＝「おいしいお肉」というイメージが出来上がっています。しかし米沢には「米沢牛」に引きを取らない美味しさを持つ銘柄豚「天元豚」があります。「豚肉」だって「ハム」だって「ソーセージ」だって「おいしいお肉」として広く認知してもらいたい。

近年のコロナ禍の影響による肉食需要の高まりや、グランピングなどのアウトドア需要が高まっており、家庭でボイルするだけで手軽に食卓に並べることができるスモークソーセージ、趣味の料理やBBQなどでこだわりの味付けを楽しむことのできるノンスモークソーセージの2種類を米沢市産の銘柄豚である「天元豚」の名を冠にした「天元豚ソーセージ」を展開することで「おいしいお肉」＝「米沢」をより強く体感してもらいたい。

✕ 挑戦と創造のストーリー

「天元豚」は自然豊かな吾妻山麓で、現地の清らかな水と、安心で安全な飼料を厳選し育て上げる「米沢市産ブランド豚」です。「天元豚」は「①さっぱり系だが、コクを失わない」「②脂身に甘味があり、冷やすと肉締まりが良く取り扱いやすい」という2点を重視して配合割合を決めた指定配合飼料を食べて育ち、医薬品残留の心配のない減投薬生産にて飼育しております。

豚の生産をおこなっている米沢市の「村上畜産」は「自分が食べたい 家族に食べさせたい」を理念に掲げ生産をおこなっており、弊社の企業理念である「安心で安全な食品を提供し、広く食文化の発展に寄与する」と通ずる所があり、米沢市産の「天元豚」を通じて米沢という地を全国に広く認知してもらえるアイテムの一つとしたという思いがありました。しかしながら年間出荷頭数が8,500頭と銘柄豚にしては比較的に少ない頭数であることや供給の不安定さなどから全国的に展開していくには厳しい状況が続いておりました。そんな中、米沢市板谷地区に新農場（板谷ファーム）が新設され、本年4月より増産出荷体制が確立されました。これにより従来の年間出荷頭数の約2倍である17,500頭が見込まれ、全国的に米沢ブランドを展開していく足がかりになると考えました。

「天元豚」による観光誘致や流通拡大にあたっては村上畜産をはじめ米沢市並びに当社による3者連携を確立することで一層の畜産振興を図っております。その中で、弊社とは畜解体業や食肉処理業の他にも食肉加工品（ハム、ベーコン、ソーセージ、サラミなど）の製造もおこなっており、家庭で手軽に食べてもらうことができ、アウトドアなどでも使用するタイミングの多い「ソーセージ」に天元豚を使用することで「米沢は豚肉もおいしい」と知ってもらえると考え、増産出荷が開始される以前から開発を進めていました。

✕ 商品やサービス等の品質の高める工夫

弊社では従来「米沢ソーセージ」シリーズとしてソーセージの製造、販売をおこなってきました。しかし今回開発した「天元豚ソーセージ」は肉原料を天元豚に限定することで豚肉本来の美味しさを最大限に引き出すことができるようになりました。配合比率は社外秘にはなりますが、原料配合比率を大胆に一新したことで天元豚の特徴である脂身の甘味とさっぱり感を活かすことができっております。当社の加工技術に関してもIFFAやDLGコンテストにて金賞受賞した実績もあり、「天元豚」の美味しさと実績のある製法により良質な商品に仕上げる事ができております。

パッケージデザインは「村上畜産」の黒濱社長と共に制作をおこない、雪国をイメージさせる白色と大地をイメージさせる黒色を使用し、右側には「米沢」の伝統的な「原方刺し子」の模様をあしらいました。地域発信型の商品であることをパッケージで表現できたと思います。

✕ 商品やサービス等の独自性・価値

今回「天元豚ソーセージ」をスモークタイプとノンスモークタイプの2種類を開発したのは食べ方のシチュエーションへのこだわりでした。食肉流通の拠点として米沢市産の美味しい豚肉で作ったソーセージを食べ方からマネジメントしていく。スモークタイプは特に簡便さを、ノンスモークタイプは汎用性の高さを実現しています。スモークタイプは良質な桜のチップで燻煙していますので、簡単に焼くかポイルすることで良い香りと美味しさを感じていただけます。ノンスモークタイプはそのまま食べても豚肉本来の美味しさを感じられるのですが、あえて燻煙をしていませんので、ユーザー側で好きな味付けをすることができます。生肉の代わりに使用することで家庭での創作料理に活用できます。キャンプ、グランピングなどでは自分で燻煙にチャレンジすることもでき、オリジナルのBBQソースなども試すことができるようになっております。

✕ 商品やサービス等に対する評価

米沢市産の「天元豚」は豚熱によるワクチン接種が開始される前までは長年に渡って香港の高品質スーパーにも輸出販売していた実績があり、品質及び美味しさは国内にとどまらず国外でも認められておりました。当社の加工技術についてもIFFAやDLGなど世界的なコンテストにて金賞受賞しており、高い評価を得ております。

「天元豚ソーセージ」に関しては本年4月からスタートした新商品でありますので、まさにこれからの展開とは考えております。現在は地元スーパーマーケットで販売をおこなっておりますが、売れ行きは好調でいつも食べていたソーセージに代わる商品になっているのではないかと感じております。また、本年4月に米沢市の学校給食にも採用していただき、子供たちからも好評を得ることができております。今後は全国的に広がりをもせているグランピング施設などへの提案をおこない、お客様の声を収集していければとも考えております。

✕ 情報発信の手段

本商品の情報を発信していくにあたり「天元豚」をアピールするのぼりやポスター、POPを制作しました。現在は地元スーパーマーケットや愛菜館で販促用品として活用していただいております。また、自社の公式SNS（Instagram、Facebook、ブログ）での商品紹介や展示会などへの参加を通じて、商品及び「天元豚」の認知度向上を図っています。現在、弊社ECサイトのリニューアルを進めており、リニューアルOPEN後は「天元豚」を使用した商品を大きく告知できるようなバナーを制作し、認知度強化を図っていきたいと考えております。また、IFFAやDLGなどの品評会への出品を通じて得られた品質評価をフーデックスやスーパーマーケットトレードショーなどの展示会で強く発信していきたいと考えております。

地元米沢への情報発信として学校給食へ食材提供による「食育」を通じての発信を継続的におこなっていくことはもとより、道の駅等の公共機関との連携や地域イベントへの出店を通して地域に根付く商品にしていきたいと考えております。

畜産振興についても畜産業クラスター事業を通じて「天元豚」のPR活動を強化し、ブランディングに繋げていきたいと考えております。また、「天元豚」を使用した商品を主体とした地域イベント等を企画、実施することで地域おこしにも繋げていけたらと考えております。

※ 評価を活かす仕組みや体制

弊社は年3回「感謝祭」と題して特別販売会を開催しております。地元万世地区の方々を始め、県内外からお客様がいらっしゃいます。感謝祭の中で、お客様へ「天元豚ソーセージ」を試食していただき、アンケート調査を実施することで商品の改良、改善に繋げていきたいと考えています。内容成分や配合比率、製造製法の変更を通して商品改良をおこなうことはメーカーの責務だと感じています。

肉原料である「天元豚」に関しては、畜産業クラスターの一事業所として産学官連携による畜産業の振興や畜肉の品質向上を図ることで、「美味しさ」、「品質」、「安全性」、どれをとっても日本随一の銘柄豚にしたいと考えております。

※ 今後の計画

現在、米沢市産「天元豚」を使用した商品開発を進めています。一例として「天元豚餃子」や「天元豚豚丼の具」、「天元豚ハンバーグ」、「天元豚モツ煮込み」などです。また、「天元豚ハム」「天元豚ベーコン」などが入ったギフトセットを贈答品需要期に販売していくことでブランディングを図っていきたいと考えております。販売展開に関しては、地元スーパーマーケットを始め物産店や各地のグランピング場などへの提案をおこない、広く認知してもらえる施策を講じていきたいと考えております。

「天元豚」のPR活動として、「天元豚」の使用商品を主体とした地域イベント等を企画し、実施していきたいと考えております。

※ 米沢への貢献

「米沢」＝「おいしいお肉」というブランドイメージの構築。米沢ABCだけでなく「天元豚」ブランドによるインバウンドや観光誘致に繋がっていきます。また、米沢市内の精肉店や飲食店などへの「天元豚」の提供を通じてブランドの波及を図ることで米沢ブランドとして確立させていきます。「米沢品質」及び「天元豚」のブランディングを継続的かつ強力におこなっていくことで、中期的にはなりますが「天元豚」という名前を5年後には米沢牛と並ぶブランドにできると強く思っております。

「天元豚ソーセージ」を学校給食へ提供し好評を得た経験を踏まえ、今後の米沢を担う若年層への食育振興の一角を「天元豚」を通じて担っていけると考えております。また、ソーセージ製造などの加工事業は高齢者でも就労しやすい仕事です。この加工事業を伸ばす事で、地域雇用の推進にも繋がっていくと考えております。

※ 現在取り組んでいるSDGsの取り組み＜参考＞

弊社で推進しているSDGsへの取り組みですが、

「②飢餓をゼロに」 豚肉の食糧自給率は、たった6%と言われています。天元豚クラスター事業の目的である養豚と地域共存は、持続可能な食料生産のモデル事例となり得ます。私たちは、本当に安心できるおいしい食べ物を、誰もが手に入れられるよう、畜産と流通に取り組んでいます。

「④質の高い教育をみんなに」 「天元豚ウインナー」を学校給食へ提供しています。いつまでも健やかである為に、食育を通じ、食の安全や、食文化の存続、そして畜産を含む食べ物の再生産まで考えられるような、そんな大人に成長してほしいと願っています。この継続が、米沢市民の健康増進に繋がると信じています。

「⑫つくる責任つかう責任」 紙媒体での受発注（FAX等）をデータ化することでペーパーレス化を進めています。また、商品の過剰包装をなくし簡易パッケージでの商品提供を進めております。



※ 商品やサービスの画像



「天元豚ソーセージ」の食卓イメージとBBQで使用したイメージになります。



米沢市と村上畜産、米沢食肉公社の三社で共同制作した天元豚のポスターになります。



「天元豚」を販売していただいている売場イメージになります。

種別	製品
調査員評価集計結果	
問1. 秀でた「挑戦と創造」のバックグラウンドを感じる	
そう思う	3
どちらとも言えない	0
そう思わない	0
問2. 「優れた品質」や「他にはない価値」を感じる	
そう思う	2
どちらとも言えない	1
そう思わない	0
問3. 販売・広告活動等優れた取り組みをしている	
そう思う	0
どちらとも言えない	3

そう思わない	0
問4. 米沢を代表し、米沢ブランドを高める事に貢献しよう	
そう思う	3
どちらとも言えない	0
そう思わない	0
問5. これからも更なる進化が期待できる	
そう思う	3
どちらとも言えない	0
そう思わない	0

評価 (4 / 3)

8 コメントを残す

コメントを書く.....

 5

▲ 新しい順 ▲ 古い順

- 覆面調査員X

返信

編集

1ヶ月前

米沢は牛だけでなく豚も美味しい。焼肉屋でもメニューに上っている。増産を機に、企業・市・地域が一体となって米沢ならではの豚のブランド力を向上させていこうとする活動は「挑戦と創造」に根差しており、グランピングを商機ととらえているなど地域に根差した新しい視点が感じられる。そうした動きが結実し、目に見える実績が欲しいところ。
- 米沢食肉公社

返信

編集

1ヶ月前

コメントありがとうございます。
産学官連携し「挑戦と創造」の中で商機を逃さず、米沢をブランディングしていきたいと考えておりますので今後とも応援よろしくお願いします。
- りさぶろう

返信

編集

1ヶ月前

評価：★★★★

今までであるようでなかった商品。
知る人ぞ知る美味しい豚肉「天元豚」を、手軽に食べてもらうために開発されたとても良い商品だと思います。
関係者の努力が実を結び、いよいよ生産体制も整ったようですね。
安心で安全な米沢産豚肉「天元豚」を、この商品とともに発信してください。
- 米沢食肉公社

返信

編集

1ヶ月前

コメントありがとうございます。
米沢産「天元豚」をより一層発信していき、米沢ブランドの一角として根付けるよう努力していきたいと考えております。
応援よろしくお願い致します。
- しゃちょう

返信

編集

1ヶ月前

評価：★★★★

天元豚を使用したソーセージは正直すごく美味しいです。ちょっと値段は高いかもしれませんが、それに見合った価値があると思います。また、SNS等でたまに見かけるオリジナルレシピは大変参考になりますので、ぜひもっと積極的に発信していただければと思います！
- 米沢食肉公社

返信

編集

1ヶ月前

コメントありがとうございます。
今後は天元豚を使用した新商品などの開発にも取り組み、オリジナルレシピも多く思案して発信していきたいと考えております。
応援よろしくお願い致します。

yk347843

評価：

★★★★

先日、天元豚ノンスモークソーセージを初めて食べとても美味しかったです。甘みがあり柔らかく、子供も美味しいと喜んで食べていました。米沢牛だけでなく天元豚も広く認知されてほしいです。取り組みも素晴らしいと思います。

返信

編集

1ヶ月前

米沢食肉公社

コメントありがとうございます。
天元豚ソーセージを召し上がっていただき誠にありがとうございます。子供から大人まで喜んでいただける商品として発信をしていきたいと考えております。
応援よろしくお願い致します。

返信

編集

1ヶ月前

米沢市産業部米沢ブランド戦略課

〒992-8501 山形県米沢市金池五丁目2番25号
TEL：0238-22-5111（代表）
FAX：0238-24-4541
Email：brand@city.yonezawa.yamagata.jp