



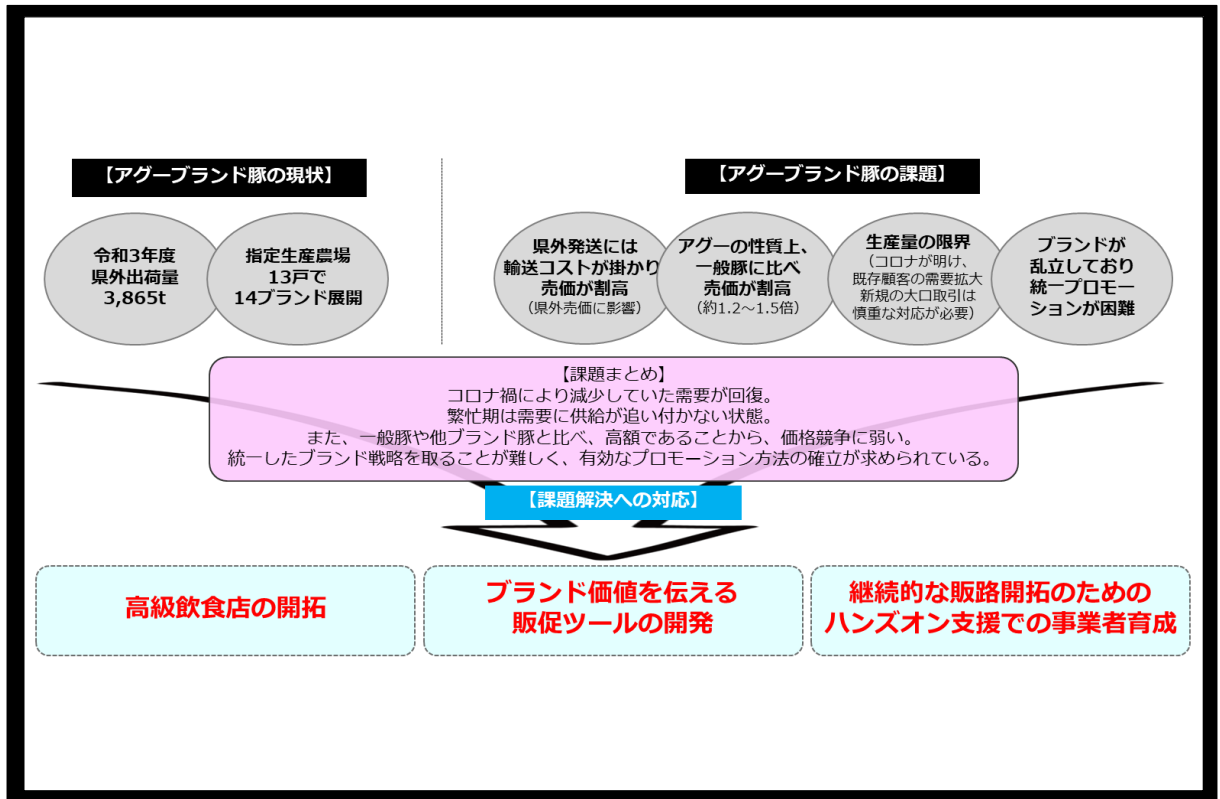
令和5年度「沖縄県産豚肉消費活性化事業」 実施報告書【概要版】

沖縄県農林水産部畜産課 畜産政策班



第1章:事業概要

現状と課題



本事業はアグーブランド豚の沖縄県外への出荷量を増やすことを目的とした事業である。事業実施に先立ち、アグーブランド豚の沖縄県外販路開拓における、現状と課題を以下にまとめた。

流通に関する現状と課題としては、2点が挙げられる。

1点目は価格。アグーブランド豚は成長速度が遅く、産まれる頭数も少ない傾向にあるため、他の豚肉と比べ、出荷までのコストが高くなる。また、出荷後も沖縄から他県へ配送する際の輸送コストが価格に影響し、総コストは他県のブランド豚などと比較しても高くなり、価格競争力では劣っている。

2点目はブランディング。全国的に「アグー」という全体のブランドは認知されているが、各社で販売をしている「アグーブランド豚」というブランドの認知は進んでいない。また、ブランドが多く、各社で販売戦略も異なることから、統一

したプロモーション戦略を組むことも困難である。

本事業では、こうした現状や課題を踏まえ、

- ①高価格なアグーブランド豚と相性の良い高級飲食店の販路開拓
- ②「アグー」および「アグーブランド豚」のブランド価値の発信
- ③生産農家や販売代理店の自立に向けたハンズオン支援

この3点を軸に県外の新たな販路の開拓に向けた支援を行った。

第1章:事業概要

実施内容



(1) 高級飲食店への展開

高級飲食店との定期的な取引の成立に繋げるためのアグーを使用したメニューフェア等を実施すること。

(2) アグーに関するバイヤー説明用販促ツールの作成

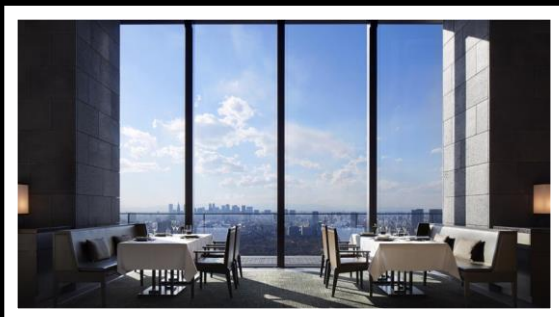
沖縄アグー豚及びアグーブランド豚全体の概要、他品種と比較した肉質の強み、特徴、歴史等を記載したバイヤー説明用の販促ツールを作成すること。肉質の強みについては、科学的データを踏まえたものを用いること。

(3) ハンズオン支援の実施

アグーブランド豚肉を生産している畜産農家及びその販売代理店を対象としたハンズオン支援を実施すること。

第2章:高級飲食店への展開

アマン東京 アルヴァ

The logo for AMAN, featuring the letters A, M, A, N in a stylized, minimalist font with a horizontal bar above the first A.

東京の大手町タワーのイタリアンレストラン「アマン東京 アルヴァ」では、2023年12月よりアグーブランド豚を使用したメニューを提供。ランチ・ディナーでコース料理に組み込まれた。

<実施概要>

店名:アマン東京 アルヴァ

場所:東京都千代田区大手町1-5-6

大手町タワー アマン東京 33階

期間:2023年12月～2024年5月

メニュー:アグー豚 肩ロースのタリアータ

アグー豚の自家製プロシュート

アマン東京 アルヴァの平木総料理長へアグーブランド豚を提案し、メニュー導入を働きかけた。サンプルを提供したところ、非常に脂が美味しく、これまで使用してきた他の豚肉と比べても品質が安定しており、安心して使うことができるという評価をいただいた。

脂が美味しい豚であることから、素材自体の良さを活かすために、甘さと酸味を添えた料理として、「肩ロースのタリアータ」が2024年1月～2024年2月にメニューとして提供された。

コースの中で、魚とアグーブランド豚を選択できるように提供したが、提供数も多く、お客様からの評価も高かった。

今後についても、継続して使用をしたいという意向で、今後は月間で60kg程を使っていきたいとのこと。

第2章:高級飲食店への展開

グランドハイアット東京 鉄板焼 けやき坂

けやき坂
KEYAKIZAKA

鉄板焼 けやき坂



実施内容

東京六本木のグランドハイアット東京のレストラン「鉄板焼き けやき坂」では、2023年11月よりアグーブランド豚を使用したメニューを提供。ランチ・ディナーのコース料理に組み込まれた。

<実施概要>

店名:グランドハイアット東京 鉄板焼 けやき坂

場所:東京都港区六本木6-10-3

グランドハイアット東京 4階

期間:2023年11月～2024年9月

メニュー:アグー豚のソテー

グランドハイアット東京 鉄板焼 けやき坂の本多料理長へアグーブランド豚を提案し、メニュー導入を働きかけた。過去、アグーブランド豚自体は何度か取り扱いをしたことがあり、その際は品質のバラつきや、「脂」が厚すぎるといった点が目立っていたが、最近が品質が良くなってきており、今後は継続して取り扱いを試みたいという評価をいただいた。

肉が柔らかく、鉄板焼きに向いているということで、ロースと旬の野菜を組み合わせ、「アグー豚のソテー」としてメニュー導入が決定した。

お客様からも肉が柔らかく、口の中で美味しさを感じるといった、高い評価をいただき、今後の継続取引にも前向きである。

今後は月間でロースを3～4本(約13.5キロ～18キロ)程、使用していきたいとのこと。

第2章:高級飲食店への展開

ニルヴァーナ ニューヨーク



東京ミッドタウンのモダンインドレストラン「ニルヴァーナ ニューヨーク」では、2024年3月よりアグーブランド豚を使用したメニューを提供。ランチ・ディナーの料理に組み込まれた。

<実施概要>

店名:ニルヴァーナ ニューヨーク

場所:東京都港区赤坂9-7-4

東京ミッドタウン ガーデンテラス1F

期間:2024年3月～

メニュー:アグー豚のスパイスサテ

アグー豚のスパイスカレー

ニルヴァーナ ニューヨークの引地料理長へアグーブランド豚を提案し、メニュー導入を働きかけた。サンプルを提供したところ、高単価のイメージが良い豚肉で、他の豚肉と比べて、くどさがなく、肉が柔らかくて脂も美味しいという評価をいただいた。

インド料理として、スパイスを効かせた「豚肉サテ」や「スパイスカレー」に挑戦したいということで、アグーブランド豚を使用したメニューを開発し、実際に導入された。

お客様からも「焼いても柔らかく美味しい」という評価をいただいた。今後もメニューに応じて、扱うブランドを変更しながら、継続的に扱っていきたいといとのこと。今後の使用は月間 で20キロ程を予定している。

第2章:高級飲食店への展開

ペニンシュラ東京 ハイフンテラス

THE PENINSULA

T O K Y O



東京のホテル ペニンシュラ東京に店舗を構える広東料理レストランの「ハイフンテラス」では、2023年12月よりアグーブランド豚を使用したメニューを提供。ランチ・ディナーでコース料理に組み込まれた。

<実施概要>

店名:ザ・ペニンシュラ東京 ハイフンテラス

場所:東京都千代田区有楽町1-8-1

ザ・ペニンシュラ東京

期間:2023年12月～2024年2月

メニュー:アグー豚の蒸しスープ

ペニンシュラ東京 ハイフンテラスの小室副料理長へアグーブランド豚を提案し、メニュー導入を働きかけた。アグーブランド豚は脂が美味しい豚肉で、中国料理に向いており、これまで使用してきた豚肉と比べても、柔らかい肉質で脂も美味しいという評価をいただいた。

トントロを使用した「蒸しスープ」としてメニューに導入していただいた。お客様からも「臭みがなく、非常に食べやすい」という声をいただき、今後は期間メニューとしての採用を検討したいとのこと。採用が決まれば、月間15キロ程を使用していく予定。

第2章:高級飲食店への展開

横浜ベイコート倶楽部 眺遊楼



横浜ベイコート倶楽部の中国料理レストラン「眺遊楼」では、2023年11月よりアグーブランド豚を使用したメニューが提供された。ランチ・ディナーでコース料理に組み込まれた。

<実施概要>

店名:横浜ベイコート倶楽部 眺遊楼

場所:神奈川県横浜市西区みなとみらい
1-1-4 14階

期間:2023年11月～

メニュー:釜焼き叉焼

釜焼き叉焼土鍋炊き込みご飯

横浜ベイコート倶楽部 眺遊楼の小林料理長へアグーブランド豚のメニュー導入を提案。サンプルを提供したところ、脂が美味しく、中国料理に適しているということで、肩ロースをメニューに使ってみたいという評価をいただいた。

柔らかさを活かしたメニューとして、土鍋ご飯に使用したところ、お客様からも「肉が非常に柔らかく、味わいを感じる。美味しい。」という声をいただいた。

今後も安定的に手に入るようであれば、継続して使用したいという意向で、月間10キロ程を仕入れたいという要望をいただいた。

第2章:高級飲食店への展開

六本木ヒルズクラブ

ROPPONGI HILLS CLUB



東京の「六本木ヒルズクラブ」は、会員制のレストラン・バーを運営しており、2023年11月よりアグーブランド豚を使用したメニューを複数の業態で提供。

<実施概要>

店名:六本木ヒルズクラブ

場所:東京都 港区 六本木 6-10-1

六本木ヒルズ森タワー51階

期間:2023年11月～2024年7月

メニュー:アグー豚ロースト

アグー豚のコンフィ

六本木ヒルズクラブの総料理長を務める大川シェフへアグーブランド豚を提案し、メニュー導入を働きかけた。サンプルを提供したところ、アグーブランド豚は沖縄県の豚を代表するイメージがあり、脂の甘さが最大のポイントであると、高い評価をいただいた。

鉄板焼きの業態では、脂の甘さを活かしたコンフィのメニューが導入された。また、宴会メニューとしてもローストした肉を提供し、お客様が自分でソースを選びながら楽しめるメニューとして導入された。

お客様からは、肉に味わいがあって美味しいという評価をいただき、今後も継続して取り扱いたいという意向で、月間でロース8～12本(36キロ～54キロ)を継続して使用していきたいとのこと。

第2章:高級飲食店への展開

スーツァンレストラン陳 渋谷



東京の渋谷の四川料理レストラン「スーツァンレストラン陳 渋谷」では、2024年1月よりアグーブランド豚を使用したメニューが展開された。コースメニューの料理として導入された。

<実施概要>

店名:スーツァン・レストラン陳渋谷店

場所:東京都 渋谷区 桜丘町 26-1

セルリアンタワー東急ホテル2階

期間:2024年1月～2月

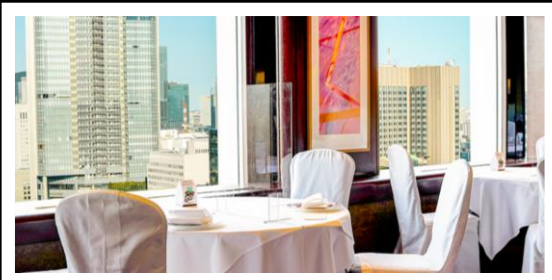
メニュー:アグー豚の酢豚

スーツァンレストラン陳 渋谷の井上料理長へアグーブランド豚のメニュー導入を提案した。昨年度もアグーブランド豚がメニューに導入されたが、今年度は別ブランドがラベル表記変更により取り扱えるようになったため、改めて提案を実施。ブランドの生産の取り組みに感銘し、脂がとても美味しく、臭みがないということで、高い評価をいただき、採用へ至った。

今回はモモ肉とウデ肉を使って「酢豚」を考案していただき、まずは1月～2月の期間限定で導入がなされた。今後も沖縄フェアを組む歳などに月間で4本～6本(4.8～7.2kキロ)程を仕入れていく予定。

第2章:高級飲食店への展開

日比谷聘珍樓



東京の中国料理レストラン「日比谷聘珍樓」では、アグーブランド豚を使用したメニューが展開された。2024年3月よりチャーシューとして提供された。

<実施概要>

店名: 日比谷聘珍樓

場所: 東京都千代田区内幸町2-2-2

富国生命ビル 28階

期間: 2024年3月～

メニュー: アグー豚の酢豚

国内全店の聘珍樓の総料理長を務める西崎シェフへアグーブランド豚の導入提案を実施。「アグー豚」はどのブランドも同じものだと思っていたということで、今回のサンプル提供を機に、ブランドに関心を寄せていただいた。

アグーブランド豚は脂がベトベトせず、口の中で溶け出し、非常に美味しいという評価をいただき、肩ロースを「窯焼き叉焼（焼き豚）」にしたメニューが導入された。

ただし、単価が高いことを考慮し、今後は期間などを限定した提供方法を検討し、導入していく。月間で2本～4本(2.4～4.8キロ)程を取り扱う予定。

第2章:高級飲食店への展開

パール ア フロマーージュ スーヴォワル



東京のフレンチレストラン「パール ア フロマーージュ スーヴォワル」では、アグーブランド豚を使用したメニューが展開された。2024年1月～2月の1ヵ月間提供された。

<実施概要>

店名:パール ア フロマーージュ スーヴォワル

場所:東京都世田谷区玉川456

期間:2024年1月～2月

メニュー:沖縄産アグー豚ラビオリ

/コンテ/春菊ラビオリとコンテ

※2月以降も提供を予定

パール ア フロマーージュ スーヴォワルのオーナーへアグーブランド豚のメニュー導入を提案。沖縄の食材に興味を持ち、沖縄固有のハーブやパウダーと合わせる食材を探していたため、アグーブランド豚を提案した。

今回のメニューは1皿4,000円程の料理となるが、通常15,000以上のコースを注文するお客様が多いため、メインとして導入しても問題ないとのこと。豚肉の味をしっかりと楽しんでもらうために、低温調理によってアグーの脂身の甘さを楽しめるような料理として提供された。

取引上の価格の問題もないので、お客様のニーズに応えるためにシーズナルでの取引を検討している。また、通常の部位以外の希少部位などあれば、味わってみたいとのこと。

第2章:高級飲食店への展開

銀彗富運(シルバースプーン)



東京のビストロ/ワインバーの「銀彗富運(シルバースプーン)」では、アグーブランド豚を使用したメニューが展開された。2024年12月5日～12月末の2週間限定で、沖縄アグーのポテトサラダとして提供された。

<実施概要>

店名: 銀彗富運

場所: 東京都新宿区新宿327

PLAZA ESTビル B1F

期間: 2023年12月5日～12月末

メニュー: 沖縄アグー豚のポテトサラダ

銀彗富運のオーナーへアグーブランド豚を提案し、メニュー導入を働きかけた。通常、銀彗富運では群馬県のブランド豚「もちぶた」を使用しており、1キロ600円程度で仕入れている。送料まで含めるとアグーブランド豚は高価格となり、手が出しづらいという評価であった。しかし、柔らかい肉質で、脂が甘く、味も良いことから、テストで12月に2週間のメニュー導入をしていただいた。

お客様からのアグーブランド豚の反応は良く、アグーというネームバリューでオーダーしていただけた。連日すぐに売り切れた。現状の価格では継続したメニュー導入は困難であるが、安価な部位があるようであれば、継続導入を検討したいとのこと。

第2章:高級飲食店への展開

so bar 徳秋



東京の蕎麦屋「so bar 徳秋」では、アグーブランド豚を使用したメニューが展開された。2023年12月の1ヵ月間、コースの中で提供した。

<実施概要>

店名:so bar 徳秋

場所:東京都新宿区新宿3132

新宿ビル1号館 5F

期間:2023年12月の1ヶ月間

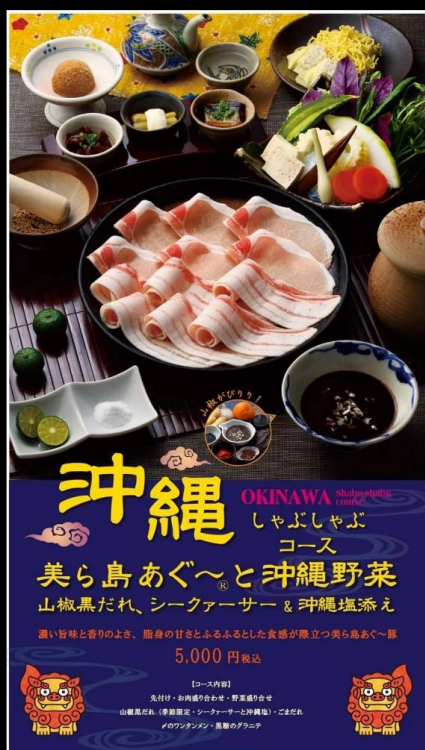
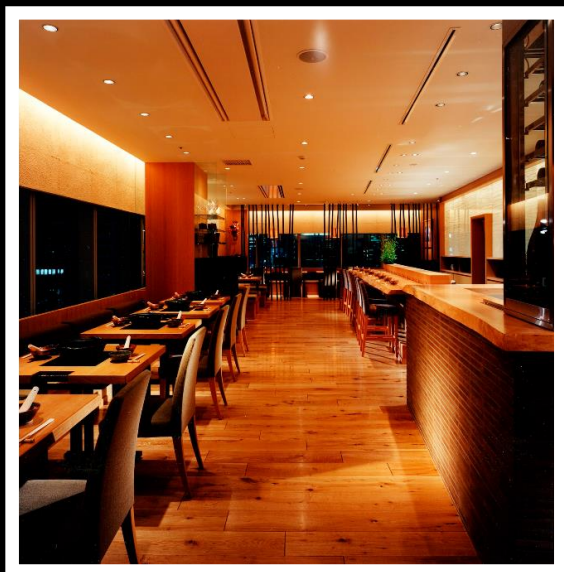
メニュー:アグー豚のしゃぶしゃぶ

so bar 徳秋のオーナーへアグーブランド豚のメニュー導入を提案。12月の限定メニューとしてコースの中で、しゃぶしゃぶとして提供された。

アグーブランド豚の素材の美味しさを一番楽しんでいただける食べ方として、しゃぶしゃぶで提供。お客様からも脂の甘味と融点の低さ、美味しさに絶賛の声が上がり、好評価であった。ブランド豚を導入するのは今回が初めてだったが、お客様からの評判は非常に高かったため、今後も継続して導入していきたいという声をいただいた。課題は価格となるため、シーズンやコースを限定して提供するといった方法を検討したいとのこと。

第2章:高級飲食店への展開

銀座 しゃぶ通 好の笹



東京銀座のしゃぶしゃぶ店「銀座 しゃぶ通 好の笹」では、アグーブランド豚を使用したメニューが展開された。2023年8月～9月の1ヵ月間、コースのメニューに導入された。

<実施概要>

店名:銀座 しゃぶ通 好の笹

場所:東京都中央区銀座2-2-14

マロニエゲート 12F

期間:2023年8月～2023年9月

メニュー:沖縄しゃぶしゃぶコース

銀座 しゃぶ通 好の笹のシェフへアグーブランド豚のメニュー導入を提案。8月～9月の1ヵ月間メニューに導入された。

アグーブランド豚は脂と赤身のバランスが良いため、しゃぶしゃぶとの相性が良いとの評価をいただいた。お客様からは、「沖縄で食べている食材を東京でも同じ品質で食べられるのが良い」、「ネームバリューが有り高額なイメージもあるが、余り量が食べられないので、価格と量はちょうどいい」、「全然脂っぽくないのでまた食べにきたい」といった声があった。

今回のメニュー導入では、ロースを約70キロ程使用した。お客様からの反応も良いため、継続利用を検討したいとのこと。

第2章:高級飲食店への展開

鉄板焼き grow 後楽園店



東京後楽園の鉄板焼き店「鉄板焼き grow 後楽園店」では、アグーブランド豚を使用したメニューが展開された。2023年9月の1ヵ月間、コースのメニューに導入された。

<実施概要>

店名:銀座しゃぶ通 好の笹

場所:東京都港区六本木3-8-7 1F

期間:2023年9月の1ヵ月間

メニュー:アグー豚のステーキ

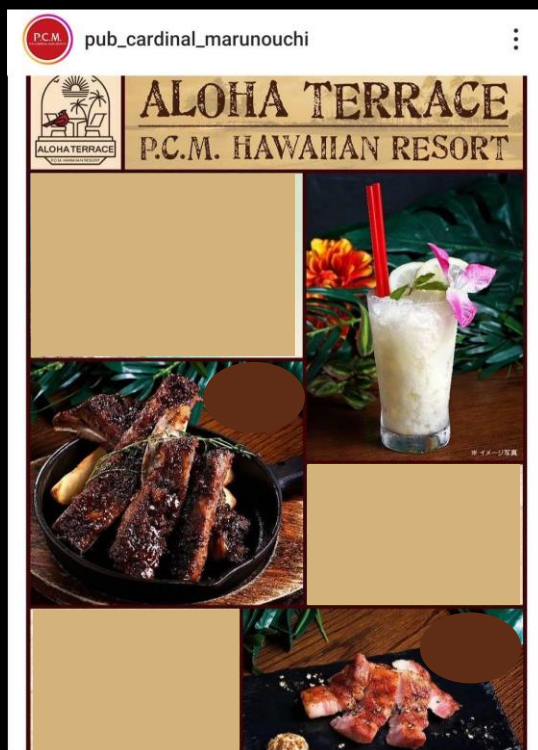
鉄板焼き grow 後楽園店のシェフへアグーブランド豚を提案し、メニュー導入を働きかけた。9月限定で提供され、シェフからは歩留まりも良く、脂の甘さが特徴で、ステーキとして提供しやすいという評価をいただいた。

お客様からも「全然臭みがなくてちゃんと食べられた。いつもはしゃぶしゃぶの時に豚肉の臭いが気になるが、このアグーはステーキで分厚いのにお臭みが気にならなくて美味しかった」、「アグー豚の希少価値は知らなかったが、シェフがちゃんと説明してくれたので有難く頂きました」、「脂が甘くておいしかった。他の豚肉の脂身と全然違う」といった声もいただいた。

今回は26キロ程を使用し、今後の継続取引にも前向きであった。クリスマスなどのシーズンでは和牛の人気があるため、夏のイベントで検討したいとのこと。

第2章:高級飲食店への展開

PCM PUB CARDINAL MARUNOUCHI



実施内容

東京のダイニングバー「PCM PUB CARDINAL MARUNOUCHI」では、アグーブランド豚を使用したメニューが展開された。2023年8月～9月の1か月間、コースのメニューに導入された。

<実施概要>

店名:PCM PUB CARDINAL MARUNOUCHI

場所:東京都千代田区丸の内2丁目

東京ビル TOKIA 1F

期間:2023年8月～2023年9月

メニュー:アグー豚特製スペアリブ

アグー豚厚切りベーコングリル

PCM PUB CARDINAL MARUNOUCHIのシェフへアグーブランド豚のメニュー導入提案を実施した。スペアリブやベーコンとして提供された。甘味があり、身がしっかりしているため、お店のキラーメニューであるオリジナルBBQに導入していただいた。また、ベーコンも肉厚で焼くと更に旨味が凝縮するので美味しいという評価をいただいた。

お客様からは、「このBBQスペアリブが好きでよく頼んでいたが、今回のアグー限定メニューもとても美味しかった。定番になってもいいと思う。」「予想より身がついて美味しかった。アグーはしゃぶしゃぶのイメージがあったが、これもとても美味しかった。」といった声をいただいた。

今回は40キロ程を仕入れ使用した。量に対して少し割高感があるが、ネームバリューと品質を評価しており、安定供給ができるようであれば、継続導入を継続したいとのこと。

第2章:高級飲食店への展開

下條開発/APホールディングス



下條開発

長野県下條村で自然を活かした旅館を営む「おおぐてしらすぎ荘」に対して、アグーブランド豚の提案を行い、導入を働きかけた。

サンプルを提供したところ、ローズとバラに関心を寄せていただいた。ネームバリューがあり、味が良いという評価で、宴会のメニューで地元素材とセットにしゃぶしゃぶとして提供したいとの意向で、2024年秋頃から導入を検討している。

APホールディングス

「塚田農場」等の飲食店を国内外に200店舗以上を展開している「AP HOLDINGS」に対しても、提案を実施。

「生販直結」を理念に掲げ、産地直結のこだわり食材の提供を強みとしていることから、アグーブランド豚に関心を寄せていただいた。今後、沖縄フェアの開催を検討しており、その中でアグーブランド豚を使用していきたいという意向であった。

第3章:パンフレット制作

実施内容



説明用の販促ツールとして、アグー豚とアグーブランド豚を紹介するパンフレットを制作。

- アグーの歴史
- 沖縄アグー豚及びアグーブランド豚の特徴
- 他品種と比較した肉質の強みとデータ
- レシピ
- ブランドを守る仕組みの紹介
- ブランド紹介

配布用にB5サイズ12ページの冊子として印刷を行った他、アグーブランド豚推進協議会のホームページへもWEBブックとして掲載し、多くの方が閲覧ができるようにした。

生産農家や販売代理店の営業ツール、バイヤーや一般消費者へのPRツールとして活用されることとなった。

第3章:パンフレット制作

肉質のエビデンス調査概要

■ 検査対象



パンフレットに掲載するアグーブランド豚の肉質の強みについて、客観的なデータを採るために科学的なエビデンスを調査した。

他の豚肉と比較をするために、「アグーブランド豚」と「国産三元豚(沖縄県産豚)」、「海外産豚(アメリカ産/カナダ産)」の豚肉を検査機関へ提供。

①味覚分析

特殊なセンサーを用いて「旨味」、「塩味」、「酸味」、「苦味」、「渋み」を数値化する調査。

②遊離アミノ酸測定

うま味成分である遊離アミノ酸の量を測定する調査。

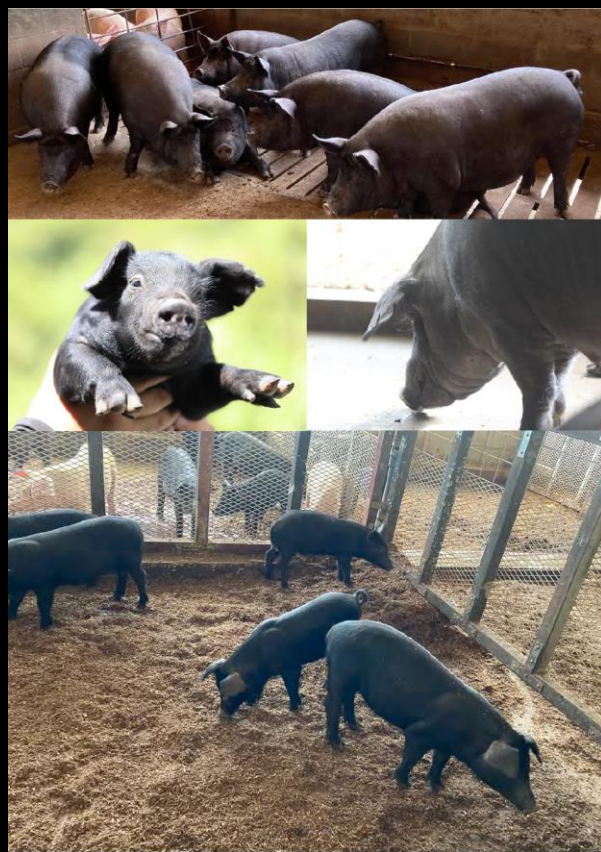
③不飽和脂肪酸測定

オレイン酸などに代表される不飽和脂肪酸の量を測定する調査。

■ 味覚分析の評価項目

センサー名	評価できる味	
	先味(相対値)	後味(CPA値)
旨味センサー	旨味(アミノ酸、核酸由来の旨味)	旨味コク(持続性のある旨味)
塩味センサー	塩味(塩化ナトリウムなど無機塩の塩味)	無し
酸味センサー	酸味(酢酸、クエン酸、酒石酸などの酸味)	無し
苦味センサー	苦味雑味(苦味物質由来の苦味、雑味で、低濃度ではコク、隠し味)	一般苦味(ビール、コーヒー等の一般食品の苦味)
渋味センサー	渋味刺激(渋味物質由来の刺激、雑味で、低濃度では隠し味)	渋味(お茶、ワイン等の渋味)

第3章:パンフレット制作 制作データ



「アグー」の歴史



アグーは、沖縄県の貴重な豚です。
今から約600年前に明(現在の中国)から導入され、琉球の食文化を支えてきた島豚がアグーの起源です。
しかし、第二次世界大戦の影響でアグーは激減しました。
さらに、戦後、アメリカ等から大型で発育の早い西洋品種が大量に導入され、豚の改良が行われました。そのため、小型で発育の遅いアグーの頭数は減り、西洋品種との交配による雑種化も進みました。



絶滅したと思われていたアグーですが、名産博物館が1981年にアグーの全体的な調査を実施した結果、約30頭の生存が確認されました。そのうち18頭が県立北部農林高等学校に集められ、約10年かけて雑種化を取り除くための戻し交配が行われました。

さらに、遺伝子調査による選抜を行い、2011年に「沖縄アグー豚(旧:琉球在来豚アグー証明規定)」を設け、戦前に近い形質を備えた豚を「沖縄アグー豚(旧:琉球在来豚アグー)」として定義しました。
現在は、在来である島豚の復元と維持を目指し、「沖縄アグー豚」の更なる選抜を行っています。

02

「アグー」の体形および特徴

アグーのうち、アグーブランド豚推進協議会が定めた形質やDNA等の基準に合格したものが「沖縄アグー豚」として登録されます。



アグーブランド豚とは

現在流通している「沖縄アグーブランド豚」は、**雄の「沖縄アグー豚」と雌の「一般豚」を交配して生まれた肉豚です。**
また、アグー同士で交配にこだわって生産する農家もいます。

農場毎に、掛け合わせや育成方法を工夫することで新たなブランド豚が誕生しています。

肉質はとても優れている沖縄アグー豚ですが、一般豚に比べて体質が小さく、肉量が少ない能、生まれる子豚の数も少ないなど生産が難しい豚でもあります。

生産者は独自の工夫により、沖縄アグー豚の優れた肉質を活かしつつ肉量の多い豚を生産できるよう努力しています。



04

第3章:パンフレット制作 制作データ

ブランド保護の仕組みと体制

アグーブランド豚のブランドを守るため、沖縄県をはじめ、関係機関が連携を取り、生産農場や親となる「沖縄アグーブランド豚」の個体の管理を徹底しています。



多彩なアグーブランド豚！ 【アグーブランド豚指定生産農場】

令和6年2月時点のアグーブランド豚指定生産農場は13戸となっています。



「やんばる島豚あくー」
有限会社我那覇畜産

所在地: 沖縄県名護市字太川69
tel.0980-55-8822



「沖縄あくー」「バイとん」
有限会社沖縄北斗

所在地: 沖縄県豊後村字字良9711-2
tel.0980-43-2054



「美ら島あくー」「琉球あくー」
株式会社那覇ミート

所在地: 沖縄県那覇市大聖字大城1927
tel.098-943-6066



「沖縄あくー」
合同会社我那覇農場

所在地: 沖縄県沖縄市字池原5-7-7
tel.098-979-5651



「わうけあくー」
和字畜産

所在地: 沖縄県沖縄市豊後114
tel.098-934-2012



「バйнаブルポークアグーブレイムム」
神谷ファーム

所在地: 沖縄県糸島市伊敷110
tel.098-997-2896



「チャーグー」
沖縄県立北部農林高等学校

所在地: 沖縄県名護市字茂地13
tel.0980-52-2634



「琉球元豚アグー」
琉球飼料株式会社

所在地: 沖縄県豊後村字津川495-3
tel.098-877-6363



「又吉アグー」
農業生産法人 株式会社又吉農園

所在地: 沖縄県名護市字安和911-1
tel.0980-53-8141



「キンアグー」
合同会社キンアグー

所在地: 沖縄県うるま市字長角1832
tel.098-968-6706



「南ぬ豚」
農業生産法人 有限会社やんやまファーム

所在地: 沖縄県石川市 宮良557-7
tel.0980-83-8788



「紅あくー」
合同会社宜野座畜産

所在地: 沖縄県国頭郡志野村宜野座877
tel.098-968-3137



【発行】

沖縄県アグーブランド豚推進協議会事務局
(沖縄県庁畜産課内)

〒900-8570
沖縄県那覇市泉崎1-2-2
TEL:098-866-2269 FAX:098-866-8411

協議会の
WEBサイトはこちら



<https://okinawa-agu.com/>

第4章:ハンズオン支援

支援専門家と実施内容



フードデザインサポート

代表

宮里 学(ミヤザト マナブ) 氏

日本食研で大手コンビニなどの商品開発(小売用、業務用)に携わり、現在は研究開発や地域資源を活用した商品開発支援や品質管理に取り組むほか、HACCPや食品表示の指導も行う。令和元年度沖縄製糖体制強化対策事業で衛生管理を担当。沖縄県商工会連合会エキスパート・バンク専門家。

HACCP・品質管理のエキスパート



株式会社リ・ファンクション

代表取締役

木塚 誠(キヅカ マコト) 氏

大手外食チェーンでバイヤーやMD業務を経験後、起業し、畜産加工メーカーのコンサルとして活躍。その後、仕入れや商品開発にも関わる。現在はリ・ファンクションの代表として、大手企業のサプライチェーンマネジメントに携る。

**大手の外食産業、加工食品・原料系メーカーとのコネクション
流通体制構築に知見あり**

アグーブランド豚肉を生産している畜産農家および、その販売代理店を対象として、販路開拓で生きるスキルを教授する目的でハンズオン支援を実施した。

希望事業者を募ったところ、2社が支援を希望したため、専門家とマッチングし、支援を行った。

第4章:ハンズオン支援 表示整備



本事業において、アグーブランド豚の県外販路開拓を進めるべく、高級飲食店とコネクションを持つ商社の新星を紹介したが、出荷する商品のラベル表記に問題があり、高級飲食店やホテルなどでは取り扱うことができないという課題を抱えていた。

そこで、食品の専門家であるフードデザインサポートの宮里 氏からラベル表示の整備に関する支援を行った。

これまではロースなど1本単位の発注があった際に、業者で枝肉にカットされた肉をそのまま梱包し発送していた。

しかし、業者側で貼り付けているラベルには、以下の情報が不足しており、高級飲食店などで求められる基準を満たしていなかった。

- ブランド名の表記
- 販売者の表記
- ブランドマーク

業者側で記載情報を変更することは難しいということで、生産農家側で新たにシールを作成し、貼り付けることで、問題を解決した。

宮里 氏から不足している情報とその修正方法を指示したことで、問題のないラベル表示となり、高級飲食店といった新たな販路へ卸すことが可能となった。

第4章:ハンズオン支援

商品開発支援、規格書整備、販路開拓

■無添加ハンバーグ



新商品の開発について、リ・ファンクションの木塚 氏、フードデザインサポートの宮里 氏が商品完成までのサポートを行った。無添加にこだわりながらも、味や原材料の調整を行い、バイヤーに認められる商品として仕上げた。

最終的に一般生菌数等品質管理試験も行い販売の体制を整えた。

また、商品規格書についても、木塚 氏からバイヤーとしての知見を活かしたアドバイスをを行い、追加や修正が必要な内容を指摘し、整備を行った。

開発をした無添加ハンバーグについて、新たな販路を開拓に向けた支援を行った。販売先のターゲットとしてホテルや空港、セレクトショップ、レストランを選定し、販路を紹介した。現状では、那覇空港での取り扱いが決まり、那覇空港内のショップ2店舗での導入が開始されている。

冷凍商品であるため、販売は秋から春までの気温が低い期間に限定している。那覇空港のお土産品として販売されることで、県外の一般消費者にも手の入りやすい商品となった。

第4章:ハンズオン支援 販路開拓



神奈川県湘南エリアを中心とした焼肉チェーン「焼肉ざんまい」と、肉製品のオンラインショップ「謙楽屋」を運営する株式会社ヒューエンに対して、木塚氏からアグーブランド豚を提案。焼肉店とオンラインショップで提供する商品として、焼きしゃぶやしゃぶしゃぶ商材を探しているということで、アグーブランド豚のスライスの採用が決まった。

焼肉店では「焼きしゃぶ」メニューのテスト販売として、オンラインショップでは「しゃぶしゃぶ」の商品としてこれから提供が開始される。

■採用商品

バラスライス:1.5mm

肩ローススライス:1mm

ローススライス:1mm

各100g

第4章:ハンズオン支援

物流体制構築支援



アグブランド豚の県外発送にあたり、発送コストが販売価格に影響しているという課題を解決するため、新たに関東の物流拠点を構え、コスト削減を図った。

リ・ファンクションが借りた物流拠点到商品を入れるという物流体制を構築した。大きなロットで送った商品を関東拠点に在庫として保管し、商品の梱包から発送までを担うことで、より丁寧な梱包と発送が可能となり、また物流費の削減に繋がった。

通常、沖縄からの関東への発送では、約1,500円送料が掛かっていたが、関東拠点からの発送であれば、約800円となることから、トータルのコストを抑えることができる。

この物流拠点の構築によって、これまで課題となっていた発送コストの解決に道筋ができた。

第5章:今年度の成果と課題

■アグーブランド豚導入先リスト

No.	導入先	期間	今後の取り扱い意向
1	アマン東京 アルヴァ	2023年12月～5月	○
2	グランドハイアット東京 鉄板焼 けやき坂	2023年11月～9月	○
3	ニルヴァーナ ニューヨーク	2024年3月～	○
4	ペニンシュラ東京 ハイフンテラス	2023年12月～2月	△
5	横浜ベイコート倶楽部 眺遊楼	2023年11月～	○
6	六本木ヒルズクラブ	2023年11月～7月	○
7	スーツァンレストラン陳 渋谷	2024年1月～2月	△
8	日比谷聘珍楼	2024年3月～	○
9	パール アフロマージュ スーヴォワル	2024年1月～2月	○
10	銀彗富運（シルバースプーン）	2024年12月の2週間	△
11	so bar 徳秋	2023年12月の1ヶ月	○
12	銀座 しゃぶ通 好の笹	2023年8月～9月	○
13	鉄板焼き grow 後樂園店	2023年9月の1ヶ月	○
14	PCM PUB CARDINAL MARUNOUCHI	2023年8月～9月	△
15	エアポートトレーディング	2023年12月～	○
16	焼肉ざんまい	未定	○
17	謙楽屋	未定	○

第6章:今年度の成果と課題

今年度の事業では、高級飲食店を中心としたメニュー導入支援とハンズオン支援により、17の新規販路(飲食店、空港土産店、オンラインショップ)でアグーブランド豚の導入が決定した。

取り扱われた飲食店のジャンルはフレンチ、鉄板焼き、インド料理、中華、蕎麦、しゃぶしゃぶ、ダイニングバー、焼肉と幅広く導入が進んだ。

飲食店からのアグーブランド豚の評価としては、

- ①脂の甘味
- ②肉の柔らかさ
- ③ネームバリュー

といった点が評価されている。

品質についても以前よりも向上が見られる他、脂と赤身のバランスについても改善がされている。

逆に課題としては、

- ①価格
- ②安定供給

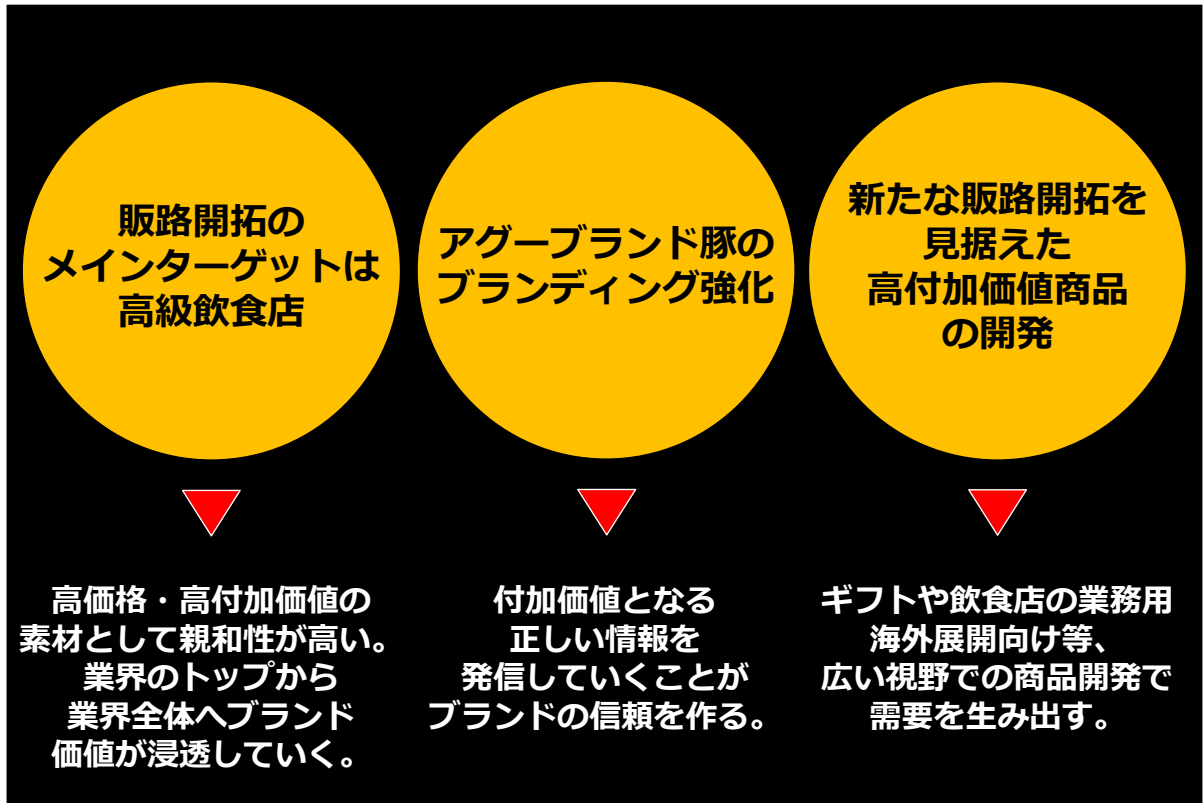
の2点が挙げられた。

提案したものの採用に至らない、もしくは継続に難色を示す要因としては、価格が多く挙げられた。継続の可能性が高い飲食店は客単価10,000円以上となるような店舗が多いため、やはり高級飲食店との相性が良いと言える。

沖縄からの輸送コストの改善等、価格を下げることはすぐに対応できる問題ではないため、今回のような高価格帯で高付加価値を求める販路を中心に開拓していくことが当面の方針だと考えられる。高級飲食店での導入を進めることで、アグーブランド豚の付加価値を飲食業界のトップへ浸透させることができれば、高くても取り扱いたいという中間層の飲食店が追従してくる可能性も高まってくる。

また、そのためには正しい価値や情報を提供し続けることが重要となる。「沖縄アグー豚」と「アグーブランド豚」の違いや歴史、希少性、美味しさのエビデンスなど、付加価値となりうる要素を正しく発信していくことが、ブランドの信頼となり、高価格であることの裏付けになる。

第6章:今年度の成果と課題



今年度制作をしたパンフレット等を各生産農家や販売代理店で活用していきながら、アグーブランド豚の価値を発信していくことも重要となる。

また、新たな販路および需要開拓として、高付加価値の商品開発をしていくことも戦略となりうる。例えば、今年度開拓を進めた高級飲食店から業務用商品のアイデアをいただいた。飲食店が提供したレシピで沖縄側が味付けや真空調理等の加工までを行い、飲食店へ出荷。その商品を飲食店が最終的に火入れし、仕上げることで、効率よく高品質の料理として提供できる。高級飲食店でもこうした業務用商品を求めていることが今回のヒアリングでわかった。実現には沖縄側の調理設備の準備や飲食店からのレシピ共有、商品化までの綿密な連携といった課題があるものの、今年度の販路開拓先と組むことで実現できる可能性は十分にある。また、加熱まで行った高付加価値商品が完成すれば、国内だけでなく、精肉の輸出ができない海外までもターゲットとできる可能性も秘めている。

沖縄側の生産農家、販売代理店や加工業者と高級飲食店が連携を組むことで、新たな需要を生み出すことができるチャンスがある。

以上を踏まえ、

- ①高級飲食店の開拓
- ②ブランド情報の発信
- ③高付加価値商品の開発

この3点を軸としたアクションを次年度以降で推進していくことが、アグーブランド豚の販路開拓に有効だと考えられる。



沖縄アグー豚 
Okinawan Brand Pork AGU

令和5年度
「沖縄県産豚肉消費活性化事業」
実施報告書【概要版】

編集・発行

株式会社ノイズ・バリュー社

〒900-0004 沖縄県那覇市銘苅2-4-35

アーバンプラネットビル3F

TEL:098-860-6077

www.noisevalue.co.jp