

沖縄県農林水産部 畜産課 畜産政策班 御中

令和6年度沖縄県産豚肉消費活性化事業 事業報告書



目次

第1章 委託業務内容 P3
第2章	
委託業務内容	
（1）高級飲食店への展開 P4 ~12
（2）ハンズオン支援の実施 P13
（3）メディア等を活用したアグーブランド豚肉のPR、 販促物の展開 P14~16
（4）その他の取組 P17~18
第3章	
総括 P19~20

第2章 委託業務内容



本事業の目的

アグーブランド豚肉について、県外の販路開拓、県外消費者・県外業者へのPR・ブランディングを行うことにより、県外市場での定番化及び付加価値を向上させることをもって、アグーブランド豚肉の県外出荷量を増やすこと



本事業のKGI・KPI

- ・**当事業のKGI（R2～R6）**
令和6年度県産豚肉の県外出荷量を令和3年度比で6%以上増加させる。
(参考値) 令和3年度県産豚肉の県外出荷量 8,078トン
- ・**当事業のKPI（R6）**
アグーブランド豚を県外に販売する商談の成立件数（見込み）2件以上

(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) 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。

(3) メディア等を活用したアグーブランド豚肉のPR、販促物の展開

(4) その他の取組

①産地招へい

②高級飲食店以外でのフェアの実施

第2章 委託業務内容

(1) 高級飲食店への展開

選定条件

- ア 客単価、ランチ：2,000円以上、ディナー5,000円以上で提供している高級飲食店
- イ 県の取組に協力する意向確認ができている店舗
- ウ 現在の豚肉の取り扱い状況から、アグーブランド豚肉の継続的な取り扱いにつながる可能性がある店舗

「八雲うえず」和食 東京 都立大学



【プロフィール】

上江洲直樹 沖縄県出身
菊乃井東京店の立ち上げから16年に渡り、村田吉弘に師事し、
2017年に料理長に就任。
その後、ハルヤマシタにて統括料理長を経て
2021年2月に目黒区八雲にて「八雲うえず」をオープン。
ミシュラン一つ星獲得店。

【実施概要】

店名：八雲うえず
場所：〒152-0023 東京都目黒区八雲1-3-9
期間：2025年1月20日(月)から2月2日(日)

メニュー：「アグー豚肩ロース肉の炭火焼き」

提供部位：アグー豚 肩ロース

感想：脂がさっぱりしているので、お客様にも提供がしやすかったですし、喜んでいただけました。アグー豚はうま味もしっかりしていて、美味しいお肉だと思います。沖縄県の食材は機会があれば使いたかったのですが、このような機会があつてよかったです。



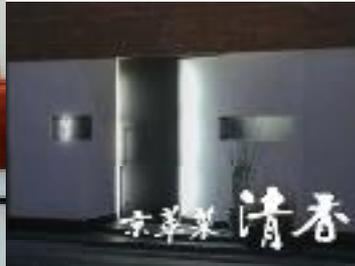
メニュー：「アグー豚肩ロース肉の炭火焼き」
味噌の漬け地で風味をまとわせてから焼いたアグー豚。霜降り状の身質で、しっとりジュワツとした食感が楽しめる。醤油と塩で味つけしただけでエビイモを煮てフードプロセッサーにかけ、イモの粘りを生かした餡を添えて。

上江洲シェフは今後もお取り扱い希望で仕入れてを予定しています。

第2章 委託業務内容

(1) 高級飲食店への展開

「京華菜 清香」 中華 東京 都立大学



「アグー豚ウデ肉とサナギ茸の蒸しスープ」

各材料を器に入れ、上湯スープ(豚スネ肉、金華ハム、ツメ鶏、陳皮でとったもの)を注ぐ。香りづけのためのハスの葉と蓋をかぶせて10時間蒸す。滋養強壮効果が期待できるスープだ。

「アグー豚バラ肉の中国オリーブ炒め」

中国オリーブ、ハチミツ、プラムソース(蘇梅醬)で作ったソースの塩気と甘酸っぱさが肉の味を引き立てる。口直しは青パパイヤ。紅芯ダイコン、パクチーと合わせ、塩、酢、木姜油(ムージャンユ)であえたもの。

【プロフィール】

川角徳聖

1979年、愛知県生まれ。「重慶飯店」、ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋「花梨」などを経て2016年より芝パークホテル「中國料理 北京」名古屋店料理長を務める。21年より現職。

【実施概要】

店名:京華菜 清香 場所:東京都目黒区八雲1-11-18

期間:2025年1月20日(月)から2月2日(日)

提供料理:アグー豚ウデ肉とサナギ茸の蒸しスープ、アグー豚バラ肉の中国オリーブ炒め

提供部位:アグー豚 ウデ、アグー豚 バラ肉

感想:

お客様には2品提供をしましたが、どちらも喜んでいただきました。アグー豚を初めて食べるお客様も多かったのですが、見た目とは異なり脂がさっぱりしているので、食べやすいという意見が多かったです。アグー豚自体が美味しいので、他にも試してみたいと思いました。

第2章 委託業務内容

(1) 高級飲食店への展開

「Restaurant RE:」 フレンチ 東京 中目黒



「沖縄県産 アグーの炭火焼き 無花果と赤ワインのソース 産地直送野菜の付け合わせ」

「沖縄県産 アグーの炭火焼き 柘榴と赤ワインのソース 産地直送野菜の付け合わせ」

【プロフィール】

能島 舞

料理上手な祖母の影響から、幼少時より「自分の料理で皆を喜ばせたい」と思いながら育つ。広島市の結婚式場で修業を始め、東京に移り、パークハイアット東京【ジランドール】、有楽町【6th by ORIENTAL HOTEL】、南青山【TOKYO Whisky Library】などの名店を経て、現在は唯一無二のフレンチで食通達を魅了する。

【実施概要】

店名: Restaurant RE 場所: 〒153-0061 東京都目黒区中目黒1-10-23 リバーサイドテラス103

期間: メニューA=10/15(火)~10/31(水) メニューB=11/1(金)~11/14(木)

提供料理:

メニューA=沖縄県産 アグーの炭火焼き 無花果と赤ワインのソース 産地直送野菜の付け合わせ

メニューB=沖縄県産 アグーの炭火焼き 柘榴と赤ワインのソース 産地直送野菜の付け合わせ

提供部位: ロース・ヒレ

今後も定期的に旬に合わせて、ヒレを中心にお取り扱い希望で仕入れを予定しています。

第2章 委託業務内容

(1) 高級飲食店への展開

「The Momentum by Porsche」 イタリアン 東京 汐留



The Momentum
by Porsche



「あぐー豚 骨付きLポーンのカツレツ ミラノ風」

【プロフィール】

林 祐司

日本イタリア料理協会会員、兵庫県出身。

大阪あべの辻調理師専門学校卒業後、大阪にて働きはじめ、その後本場イタリアの郷土料理を学ぶべく渡伊。ピエモンテ州を中心に研鑽。帰国後は東京へ舞台を移し、。数店の料理長を経て2020年より汐留にある世界初ポルシェ公認のレストランの総料理長へ。在日イタリア商工会議所やイタリア料理アカデミーより本物のイタリア料理提供する店として認定される。

【実施概要】

店名: The Momentum by Porsche

場所: 〒105-7101 東京都港区東新橋1-5-2 汐留シティセンター1F

期間: 2025年2/1(土)~2/28(金)

提供料理: アグー骨付きLポーンのカツレツ ミラノ風

提供部位: ロース

* 提供時に好評の為、3月末からのアラカルトに定番でオンメニュー決定。

第2章 委託業務内容

(1) 高級飲食店への展開

「中国料理 燦宮」中華 大阪 梅田



「沖縄県ブランド豚「アゲー」の角煮」

【プロフィール】

Neoclassicな広東料理を。

古来より伝わる中国料理の伝統と技法を受け継ぎ守りつつも、真空調理や低温調理技術など現代の調理法との融合により、伝統と革新が織りなす燦宮オリジナルな広東料理をご提供。

【実施概要】

店名: 燦宮 場所: 大阪市北区大淀中1-1-88 梅田スカイビル タワーイースト 39階

期間: 2024年12/1(土)～2025年2/28(金)

提供料理: 沖縄県ブランド豚「アゲー」の角煮

提供部位: バラ

第2章 委託業務内容

(1) 高級飲食店への展開

「フィオーレ ジャルディーノ」 イタリアン 神戸 西宮市



「アゲー豚の自家製サルシッチャとブロッコリーのタリアテッレ」



「自家製あぐー豚のパンチェッタとレタスのスープ仕立て」



「アゲー豚ロースのロースト赤ワインとシェリービネガーのソース」

【プロフィール】

貴田 隆史

1978年、兵庫県出身。大阪の辻学園を卒業後、神戸の老舗イタリアン「ベルゲン」で4年腕を磨き、渡伊。ローマで経験を積んで帰国後、本店をフィレンツェに持つ名店【エノテーカピンキオーリ】の名古屋店のオープニングに参画し、4年間活躍。その後、京都に移り、京野菜が名物のイタリアンを経て、帰郷。2012年に今の店をシェフとして立ち上げ、2016年にオーナーシェフに。実弟との連携で格別の美味と時間を届ける日々を送っています。

【実施概要】

店名：フィオーレジャルディーノ 場所：〒662-0051 兵庫県西宮市羽衣町5-12 夙川プレイスビル6F

期間：2025年2/1(土)～2/28(金)

提供料理：アゲーの自家製サルシッチャとブロッコリーのタリアテッレ

宿毛産真鯛のポワレと北海道たららの白子のムニエル 自家製アゲーのパンチェッタとレタスのスープ仕立て・アゲーロースのロースト 赤ワインとシェリービネガーのソース

提供部位：ロース

第2章 委託業務内容

(1) 高級飲食店への展開

「KABEAT カビート 日本生産者食堂」 和・洋・中 東京 茅場町



アグー豚のロースカツ定食

肩ロースを丁寧に低温調理し、ジューシーで柔らかく仕上げた贅沢な一品です。外はサクッと香ばしく、中はしっとりとした食感が楽しめるカツに、特製ソースを合わせることで、「アグー豚」の豊かな旨味を一層引き立てます。ご飯がすすむ、満足感たっぷりの定食です。



アグー豚の蒸籠蒸し

肩ロース肉とロース肉を使用。鰹と昆布出汁で柔らかく煮込むことで、「アグー豚」特有の旨味を存分に引き出した逸品です。丁寧に仕上げたジューシーなお肉に、沖縄県産シークワサーと島ラッキョウの香味タレが爽やかな酸味と香りを加え深い味わいに。ヘルシーで上品な風味が広がる一皿です。



アグー豚のしゃぶしゃぶサラダ

「アグー豚」の旨みを活かした贅沢なしゃぶしゃぶサラダ。ポン酢とごま油の香ばしい風味に、ゴロっと入った柑橘フルーツの爽やかな酸味と甘みが絶妙にマッチ。さっぱりしながらも満足感のある一皿です。



アグー豚の角煮

「アグー豚」特有の脂の甘みと旨味が、紹興酒の芳醇な香りとコクに絶妙にマッチし、上品でとろけるような食感を楽しめます。ごはんのお供にも、お酒のつまみとしても楽しめます。

【プロフィール】

「日本生産者食堂 KABEAT(カビート)」は、全国各地のこだわりを持つ、100年以上続く老舗生産者や循環型生産を行う作り手などから四季折々の素材を仕入れ、その食材本来の良さを最大限に活かしつつ、和食、イタリアン、フレンチ、中華など様々なジャンルの料理を一度に楽しめる、大空間のレストランです。地産地消の価値を共有しながら、食材の可能性を広げる体験をお届けします。200坪の広々とした大空間で食事を楽しむだけでなく、気軽に立ち寄れて自然な交流が生まれる街の食堂として、日本橋兜町で人気を集めています。

【実施概要】

店名：KABEAT 場所：〒105-7101 東京都港区東新橋1-5-2 汐留シティセンター1F

期間：2025年2/13(木)～3/21(金)

提供料理：アグー豚のロースカツ定食、アグー豚の蒸籠蒸し、アグー豚のしゃぶしゃぶサラダ、アグー豚の角煮

提供部位：ロース・バラ

第2章 委託業務内容

(1) 高級飲食店への展開

「フォーレ」 イタリアン 大阪 都島



【プロフィール】

他で食べれない激旨、イタリアン大阪府1位 斬新・複雑な味も調和、6品¥3400で楽しめる店舗。
トスカーナ州ミシュラン1つ星ラジネロ、代々木ミシュラン1つ星イルプレージョで努め、イタリアン歴16年、2024/3
開店。

●オーナーの店橋シェフが、知人のシェフから「アグー豚」の話をもらい、アグー豚に興味を持って下さり、アグーブランド豚について説明、サンプル購入頂き、春メニューから「あぐー豚」を採用予定。
現在、メニュー試作中。

【実施概要】

店名 : forare(フォーレ)
大阪市都島区都島本通3-9-20 105
06-7777-5393
提供部位 : 肩ロース

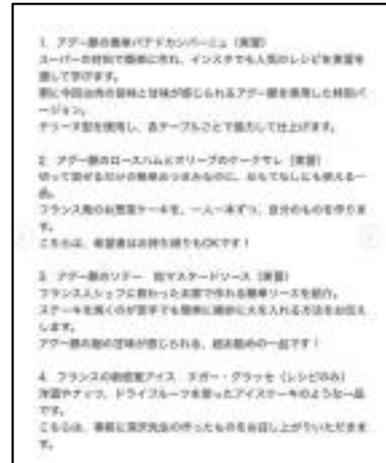
(1) 高級飲食店への展開

【番外編】 ①トップシェフによるお料理教室にて「あぐー豚使用」

深沢あや
Fukazawa Aya



フレンチ料理人/ワインソムリエ
栄養士学校、調理師学校卒業後、ホテルやビストロ
でフレンチ料理人として10年間経験を積む。現在は
料理家としてSNSで「簡単レストラン風レシピ動
画」を発信し、SNS総フォロワー40万人超え。レ
シピ考案、出張料理、オンライン料理教室などを行
う。



【番外編】 トップシェフによるお料理教室にて「あぐー豚を使用した本格フレンチ 教室」開催

<開催日時>

2024年10月5日(土)18:00~21:00

2024年10月6日(日)11:00~14:00

<店員> 先着50名 * 即日完売

<開催場所>

料理王国 Cooking Studio FOOVER 〒5 30-0013大阪府大阪市北区茶屋町3-6 加茂梅田ビル 8F

<費用>

1回受講 ※レシピ・材料費含む 一般価格¥10,000

使用部位:

①豚肩ロース 150g×55枚

②豚ひき肉(8mm) 3500g

③豚ロース(豚肩ロース) 1500g(ブロック)

②セールスシートの作成

生産者との面談、商品紹介シートの作成

- 主に飲食企業向けに、生産者の強みや特徴を整理した商品紹介シートを作成いたしました。

(2) ハズオン支援の実施

① 飲食勉強会

- 多くの生産者支援を行う中で見えた、売れる商材・価値ある商材の特徴・ノウハウを伝授
- 入口戦略とも言える生産者のレベルアップを図り、今後の販売戦略に繋げる

【主な内容】

飲食業界の概況・ニーズの把握

価値ある商材のする為のノウハウ 成約を後押しするアフターフォロー

② 加工品開発支援

飲食店と直接つながりのある業務用卸との商品開発をおこなうことで、長く使用いただける（必要とされる）商品開発を行う

■株式会社ピーチ 代表取締役 渡辺 真澄

東海圏食肉卸 牛肉・豚肉を中心に、加工品も自社開発して販売しており
東海圏のみならず、全国展開企業から個人店様まで全国1300店舗の飲食店
焼肉店 ホテル レストラン 居酒屋 バル 百貨店 スーパー など納入実績多数。

飲食店や食関連の企業に「簡単に・美味しく・いつでも」使用頂ける新しい加工品の開発を目指しており、そのために高品質なあぐ一豚を仕入れることが重要。生産者の皆様から直接お話を伺い、以下の点について詳しくお聞きし、加工品開発に向けて取り組んだ

- 1, 生産方法: あぐ一豚の育成環境や飼育方法について。
- 2, 品質管理: あぐ一豚の品質を保つための取り組みや基準について。
- 3, 供給能力: 安定した供給が可能かどうか。
- 4, 価格設定: 仕入れ価格や価格交渉の余地について。
- 5, その他の情報: 生産者のこだわりや特長、余剰部位、その他の質問。

【開発品】

使用部位: ウデ・モモ・豚脂

完成加工品: アグー豚のサルシッチャ・アグー豚のリエット・
アグー豚のローストポーク・アグー豚のラルド



(3) メディア等を活用したアグーブランド豚肉のPR、販促物の展開

①「料理王国」「料理王国WEB」への記事・YouTube掲載



- アグーブランド豚肉のメニューフェア開催を盛り上げ、誘客につながる効果的な広報を行う
- 県産食材を含めたプロモーション施策を行う

• 発行部数6万部、料理人が選ぶ食専門誌1位の料理王国WEB媒体に、「アグーブランド豚肉」特集を掲載 月間PV数：約350,000

- ▶ 国内外のシェフや飲食店関係者、料理研究家、美食家などの幅広い支持を得ている
- ▶ クオリティ重視のカメラマン、ライターを使い、誌面よりビジュアルの要素を多く、読者への訴求力を高められる

【産地見学・撮影について】

沖縄県の「アグー豚」をテーマにした雑誌特集の取材を実施しました。

沖縄の歴史や文化に精通した有識者の「沖縄県庁畜産課」「一般社団法人 美ら島財団」からお話を伺うことで、アグー豚の背景にある歴史的・文化的な側面も深く掘り下げることができました。

取材を通じて得たこれらの情報を基に、単なる食材紹介にとどまらず、沖縄の魅力を総合的に伝える特集を作成しました。

読者に新たな発見と感動を提供できる内容に仕上がり、雑誌の内容をより充実させることができたことを確信しております。

掲載記事(一部抜粋)



高級飲食店シェフによりレシピ紹介YouTube



(3) メディア等を活用したアグーブランド豚肉のPR、販促物の展開

②記者発表会(メディア試食会)の開催

概要

- 飲食事業者専門の広報支援会社と協業して、フェア店舗から記者発表店を選定して、記者発表(メディア試食会)を開催することで一媒体に絞るだけでなく、より多くのメディアを通じたプロモーションを実施いたしました。

目的

- ① 各種WEB媒体、インフルエンサー、新聞、テレビなどにアプローチ
- ② 報道関係者に試食をしてもらうなど、実際に「アグーブランド豚肉」の魅力を感じてもらうことで露出に繋がります
- ③ メディア向けにアグーブランド豚肉の販促物を配布・提示し視覚的にアグーブランド豚肉のPRに繋がります

【メディアレセプション開催企業】

■会社概要■

社名:株式会社GREENING 代表:代表取締役社長 川又祐介
本社:東京都渋谷区宇田川町37-14

「1杯のコーヒーから考える街づくり」をキーワードに、国内外の文化を軸にビジネスを展開する”CULTURE DESIGNLAB”。日本の観光立国化を見据え、カルチャープレナーとしての地位を確立することを目指し、商業施設や飲食店のプロデュースから運営、様々なブランドやカルチャー領域のPR・プロモーションをプロデュースしています。

【開催店舗「日本生産者食堂 KABEAT(カビート)」について】

日本の食が鼓動する。

KABEATは厳選の食材と独創的な料理人がつくり出す日本橋兜町のフードダイニングです。

店舗名:「日本生産者食堂KABEAT(カビート)」

住所:東京都中央区日本橋兜町7番1号 KABUTO ONE 1F

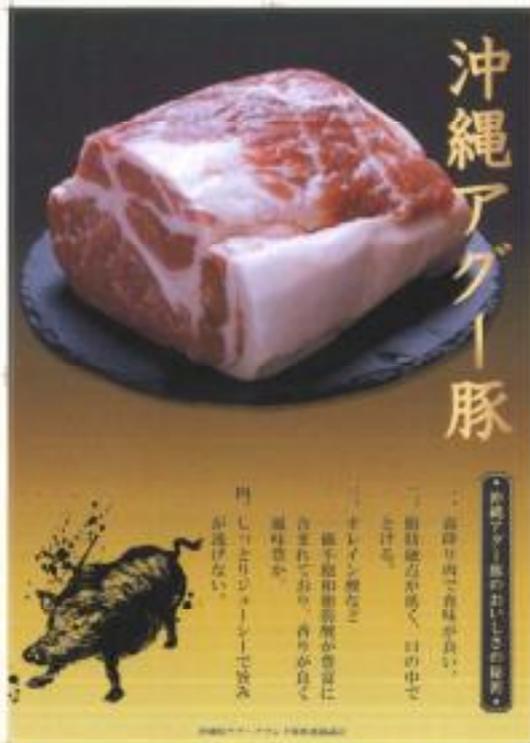


(3) メディア等を活用したアグーブランド豚肉のPR、販促物の展開

②記者発表会(メディア試食会)の開催



販促物・フェアメニュー



A1 ポスター 10枚作成



フェアメニュー 表・裏



(4) その他の取組

①産地招へい



弊社営業担当者が引率し、レストランや卸売業者等のシェフや仕入れ担当者等向けの産地訪問を実施致しました。

産地訪問時の商談は商談成約率が最も高い商談となる為、1社でも多くの生産者との商談接点を持てるようにスケジュールを調整致しました。



目的

産地訪問を行うことでアグーブランド豚肉等の状況確認、またバイヤーにより生産者の思いや商品を理解いただき商談成約率向上・継続的採用に繋げる

訪問① 高級飲食店 (フレンチ) 参加者：シェフ



訪問② 大手チェーン居酒屋 参加者：料理長・マネージャー



訪問③ 高級焼肉チェーン店 参加者：総料理長・マネージャー



(4) その他の取組

②高級飲食店以外でのフェアの実施

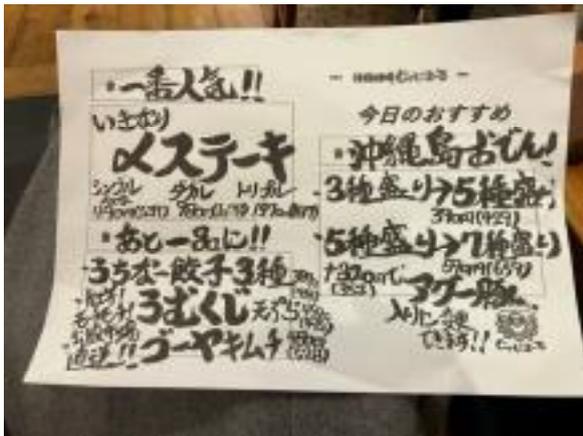
【KGI:令和6年度県産豚肉の県外出荷量を令和3年度比で6%以上増加させる】

KGI: 8,563トン (R6)

出荷量を8,563トン達成する為には「アグーブランド豚肉」以外の「沖縄県産豚肉」の取扱い増加も必須となる。その為には高級飲食店以外での「沖縄県産豚肉」取扱推進も一つのカギとなる。

また、首都圏で沖縄県出身の飲食経営者や沖縄業態の飲食店でも、現状、市場では海外産で価格の安い豚肉が輸入されているため、沖縄県産豚肉を使いたくても、コストダウンのために海外産豚肉を使わざるを得ないお店も少なくはない。これを機会に改めて「沖縄県産豚肉」を幅広く賞味いただき、消費者認知向上の為、「高級飲食店」とは別で飲食店フェアを実施しました。

都内沖縄居酒屋・イタリアン・居酒屋・洋食店等、10店舗で実施致しました。



今年度の成果

高級飲食店への展開

- アグーブランド豚の価値と品質を直接伝えることで、高付加価値を提供する場において、正確な情報を用いてその魅力を効果的に伝えることができました。

ハンズオン支援

- 生産者には飲食店の市場状況やニーズを把握させ、自社製品の強みを活かした提案を促し、飲食店にはアグー豚の知識を共有してメニュー開発や営業技術の向上を支援し、さらに加工品開発支援を行うことで、アグーブランド豚肉の競争力を強化しました。

メディア等を活用したアグーブランド豚肉のPR、販促物の展開

- 「料理王国」などの雑誌掲載やYouTube動画、メディアレセプション、グルメYouTuberによるフェア告知を通じて、アグーブランド豚肉の認知度と魅力を広く伝え、消費者の購買意欲を高めました。

2024年の委託業務において、アグーブランド豚肉の県外市場での定番化と付加価値向上を目指し、さまざまな施策が展開されました。これにより、アグーブランド豚肉の認知度や信頼性が向上し、県外出荷量の増加に寄与しました。

1、高級飲食店への展開

高級飲食店への展開において、アグー豚フェアの開催は大きな成果を上げた。フレンチ、中華、和食、イタリアンなど様々な業態の店舗で実施し、飲食店に対してサンプル提供と詳細なセールスシートを作成することで、アグー豚の品質や魅力を直接的に伝えることができた。この取り組みにより、飲食店からの信頼を獲得し、購買意欲を高めることに成功した。また、生産者訪問を通じて商品の信頼性を高め、消費者の購買意欲をさらに促進した。

飲食店からの評価として、「脂が甘い」「旨味が引き立つ」「希少価値が高いので話題性もあり他店と差別化が図れる」といった声をいただいた。一方で、課題も見えてきた。「高級飲食店」では認知度向上にはつながらず、継続採用となっても席数が少ないため、「質」が良くて「量」が出ない。また、飲食店への小ロット・加工対応が可能な生産者が限られており、ストーリー性のある生産者を案内することが難しい状況もあった。

2、ハンズオン支援

ハンズオン支援として、生産者と飲食店に対する取り組みを行った。生産者には、飲食店の市場状況やニーズを把握し、自社製品を価値あるものにするために特徴や強みを再確認する機会を提供した。具体的には、飲食店や加工品会社が業態ごとにどの部位にニーズがあるかを知り、自社の強みを活かした提案ができるよう、セールスシートを作成しながら確認を進めた。

一方、飲食店には、シェフに対してアグー豚の生産技術や調理法に関する知識を共有し、メニュー開発に役立ててもらえるよう支援した。また、オーナーやスタッフには「アグーブランド豚肉」の歴史や特徴を伝え、現場で消費者に語れるように知識と営業技術の向上を図った。

さらに、加工品開発支援を行い、新たな商品展開の可能性を模索することで、アグーブランド豚肉の競争力を強化した。今後も継続的な加工品販売を実施するため、加工会社は各生産者から原材料を仕入れることを決定した。このような取り組みを通じて、アグーブランド豚肉の市場での地位をさらに強化し、持続的な成長を目指す。

3、メディア等を活用したアグーブランド豚肉のPR、販促物の展開

メディアを活用したPR活動は、アグーブランド豚肉の認知度向上において重要な施策の一つである。「料理王国」などの雑誌に掲載されることで、アグーブランド豚肉の知名度が大幅に向上した。

また、「八雲うえず」や「京華菜 清香」に関するレシピ開発や調理YouTube動画を継続的に掲載し、視覚的に魅力的なコンテンツを通じて幅広いターゲット層にリーチすることができる。YouTubeを活用した食材PRIは、視覚と音で魅力を伝え、消費者の購買意欲を高める。レシピ動画や生産者のストーリーを発信することで、信頼感を築き、ブランド価値を向上させる。また、検索エンジン対策にも有効であり、一過性に終わらせず長期的なプロモーション効果が期待できる。

さらに、メディアレセプションやグルメYouTuberによるフェア告知を通じて、消費者に直接アプローチし、アグーブランド豚肉の魅力を広く伝えることができた。その他の取り組みとして、沖縄県のアグー豚生産者を訪問する産地招へいを実施した。

この訪問は、生産者との信頼関係を構築する重要な機会となり、今後の協力体制の基盤を築くことができた。また、高級飲食店以外でもフェアを実施し、特に沖縄居酒屋業態での展開を行うことで、幅広い顧客層にアプローチすることができた。これにより、改めて「アグーブランド豚肉・沖縄県産豚肉」を使用することの大切さを伝え、市場拡大に向けた重要な新たな一歩を踏み出すことができた。

今年度の課題

業態・分野別の 販路開拓施策の重要性

- 高価格・高付加価値でも、高級飲食店に限らず、中高価格帯飲食店(県内・県外)に分け、ターゲットを幅広く業態に合わせて一過性ではなく、継続的に工作していくことでアグーブランド豚の価値を全体的に高める

アグーブランド豚の 価値の統一・ブランディング強化

- アグーブランド豚・沖縄県産豚の価値PRについては随時、メディアを使って定期的を実施することで沖縄県の豚肉の価値の向上・認知度向上につなげる。

生産者等の営業力強化

- 各生産者毎の「強み」、各ブランド豚の特徴を改めて確認し、営業力強化やブランド力強化研修等を通じて、市場状況の把握をしたうえで、施策ごとの営業スキルの向上をすることで継続的な取引につなげる。

2024年の委託業務において、アグーブランド豚肉の県外市場での定番化と付加価値向上を目指し、さまざまな施策が展開されました。これにより、アグーブランド豚肉の認知度や信頼性が向上し、県外出荷量の増加に寄与しました。成果から見てきた「課題」を詳しく説明します。

1. 業態・分野別の販路開拓施策の重要性

アグーブランド豚や沖縄県産豚の販路開拓において、ターゲットを県内と県外に分け、それぞれの市場特性・業態・客単価に応じた戦略を展開が大事になると考えます。これにより、さまざまな業態に対応した効果的な販売促進を図ります。

【目的】

1. **市場拡大:** 県内外の異なる市場にアプローチすることで、販路を広げ、売上の増加を図る。
2. **ブランド認知度向上:** アグーブランド豚や沖縄県産豚の知名度を更に高めることで、消費者や企業からの信頼を獲得する。
3. **地域産業の活性化:** 沖縄県の農業産業を支えることで、地域経済の発展に寄与する。

このように、ターゲット市場を明確にし、それに合わせた戦略を展開することは、アグーブランド豚や沖縄県産豚の価値向上に繋がると考えられます。

2. アグーブランド豚の価値の統一・ブランディング強化

アグー豚に対する世論は、正誤の認識に差がまだあるのが現状です。

正しいアグーブランド豚や沖縄県産豚の価値を効果的にPRするためには、メディアを活用して定期的な情報発信を行うことが重要です。これにより沖縄県産豚肉の持つ独自の付加価値を継続的に伝えることができます。こうした取り組みを通じて、沖縄県の豚肉のブランド価値をさらに高め、地域産業の発展に寄与することを目指します。

3. 生産者等の営業力強化

今後の課題として「生産者等の営業力強化」には、各生産者の強みとブランド豚の特徴を再確認し、これを基にした営業力とブランド力の強化が求められます。具体的なアプローチとして、まずは生産者に対して市場状況の理解を深める研修を実施し、消費者や取引先のニーズに応じた製品提案ができるよう支援します。飲食店や加工品会社が求める部位や特性に対する具体的な提案を可能にし、取引の継続性を高めます。

さらに、飲食店に対しては、アグー豚の生産技術や調理法に関する知識を深めるための販促ツール・動画等を作成し、それを使用したPRの幅を広げる支援を行います。これらの施策を通じて、生産者と飲食店の双方が市場の変化に対応し、持続的な取引関係を築くための営業力を強化することが目標です。



概要版

令和6年度 沖縄県産豚肉消費活性化事業 事業報告書

発行・編集
サッポロビール株式会社
地域創生事業グループ
東京都渋谷区恵比寿4-20-1