

観音池ポーク本来の風味を活かした 冷凍メンチカツの開発と販路拡大

有限会社 観音池ポーク

都城市の特産品として愛される観音池ポークを100%使用したメンチカツ。遠方の人たちにも食べてもらいたいという地元の声に応えるため、店頭での味がそのまま楽しめる、全3種類の冷凍メンチカツの商品化を行いました。



開発された全3種類の
冷凍メンチカツ

Vision 01. 地元の味を多くの人に 届けるために

甘みがあり、やわらかくて食べやすいと有名な観音池ポーク。その観音池ポークとキャベツ、タマネギをたっぷり使ったメンチカツは、野菜の旨味とあふれんばかりの肉汁が一度食べたらやみつきになるヒット商品で、月に1万個以上も売り上げるといいます。そんな地元で絶大な人気を誇るメンチカツに「遠方にいる友人に送りたい」「進学や就職で地元を離れた家族に地元の味を届けたい」という声が聞かれ始め、どうにかしてその声に応えたいと考えた馬場社長は、お店に足を運ぶことが難しい人にもお店の味を楽しんでもらえるよう、冷凍メンチカツの商品化を決意しました。

Vision 02. 自社製造に苦しみながらも、 こだわりは捨てない

冷凍食品の自社製造は初めての試み。独自で研究を進めるも専門知識の不足や金銭面において限界を感じた馬場社長は、宮崎県産業振興機構に協力を依頼し、専門家の意見を取り入れながら試作を重ねていくことにしました。



揚げたてのメンチカツ

問題となっていた、揚げたときに染みでた脂によるこげ目や観音池ポークの特徴であるふっくら感をいかに再現できるかを、宮崎県食品開発センターの指導のもと、肉と野菜の比率、肉に含まれる脂の量、揚げる時間や温度などを見直し、何度も研究を繰り返しました。

Vision 03. ネット販売により 店頭の味が全国へ

こうして誕生したのが通常のメンチカツ、チーズ入り、コラーゲン入りの全3種類の冷凍メンチカツ。コラーゲンメンチカツは女性向けに新たに開発されたもので、最もコクの出る豚足部分のコラーゲンが使用されています。いずれも店頭で販売されているものと変わらぬ味の再現に成功し、オンラインショップでの販売も開始。口コミから始まり、地元で名の知れた存在へと成長したメンチカツは、県内に留まらずさらに多くの人に愛される商品となりました。

事業のポイント

観音池ポークの餌は、パン屑主体のエコフィード(食品残渣のリサイクル飼料)とネッカリッチという植物性混合飼料を混ぜたもの。パン屑には肉質を向上させる栄養分が多く入っており、餌として与えることで脂身に甘みが出るのだそうです。

エコフィードはセブンイレブン向け食品工場から出たパン屑を、産業廃棄物処理工場で処理時に出的廃熱を利用して乾燥させたものを利用。食品廃棄物の削減&リサイクルにもつながっています。

常食とかわらず、見た目もおいしい 高齢者にやさしいメンチカツを

代表取締役

馬場 通



ジューシーで旨味たっぷりです

今後のビジョン

今回開発された商品の一つに、冷凍メンチカツにコラーゲンによる食べやすさを応用したソフトメンチカツがあります。高齢者ソフト食を生んだことで有名な黒田留美子氏と共同開発したこの商品、口当たりがとてものめらかなため、食べ物の飲み込みが困難な高齢者でもとても食べやすく、特許を出願済みだそうです。

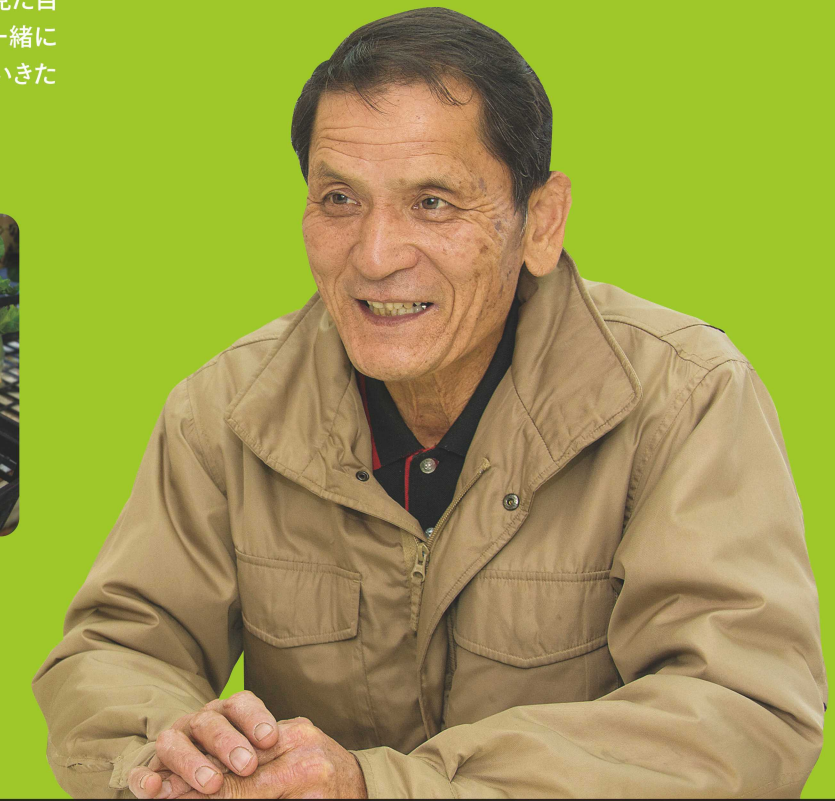
「今までの介護食は、きざみ食やペースト状になったものを、ただ栄養として体に取り入れるものがほとんどでした。しっかり食べ物の形があると、食べる楽しみもできますからね。見た目もおいしく普通食と変わらない、家族と一緒に食卓を囲めるようなメンチカツを目指していきたいですね」



地域密着型の農業を実践したいという思いから、リサイクル飼料の取り組みを開始。農場の堆肥で育った野菜を直売店で販売しています

この事業を通じて

「自分たちだけでは成し遂げられなかったことを、さまざまな専門家の力を借りながらチャレンジできたことは我が社にとって大きな一歩でした。これからも視野を広げて、色々な人の知識を吸収しながら新しいものを生み出し、地域の活性化にもつなげていきたい」と馬場社長は意気込みます。



企業概要

有限会社 観音池ポーク 宮崎県都城市高城町石山147-1 ☎0986-58-5499



平成2年、都城市高城町4戸の養豚農家が集まり観音池ポークの造成を開始。平成13年には販売部門を設立し、観音池ポークを利用したメンチカツ、コロッケを始めしゃぶしゃぶ、トンカツ用などの肉の販売を行っています。

平成20年には地産地消優良活動表彰として「九州農政局長賞」を受賞。現在は食育推進事業の一環として小中高校生の出前授業(手作りウィンナー教室)や農業体験の受け入れなどにも力を入れています。