



ハンズオン支援事業最終報告

～「まつぶた」のこれまでとこれから～

山越畜産 松阪豚専門店 まつぶた

橋本 妃里

企業概要

企業名：山越畜産 松阪豚専門店 まつぶた

所在地：三重県松阪市高町220-4

創業：平成28年2月

従業員数：9人

業種：精肉加工販売業



松阪豚とは

日本養豚業会のレジェンド山越弘一氏が松阪の地で生産し、血統にこだわり、220日間長期肥育された、人工飼料・ワクチンなどを使用しない安心で安全な豚のこと。



ハンズオン支援事業の概要

- ① 松阪豚を使った新商品の開発
- ② ブランディング戦略策定・ウェブサイトの再構築
- ③ 松阪豚の販路拡大・知名度向上



事業の目的: 当店のブランディング・地域での認知度アップ

“地元企業、学校とのコラボ”など、地域を巻き込んだ活動へ拡大

①商品開発 **新**魔法の塩ポン酢

松阪豚を一層美味しく食べて頂くために開発した
松阪豚の味を引き立てる調味料



昆布エキスを使い、化学調味料不使用に改良
美味しいだけでなく“**健康**”を考えた調味料へ

①商品開発 新魔法の塩ポン酢

試食会を行い多くの方の意見を集めた



酸味が強い!

少し味が薄い?

さっぱりして美味しい!

多くの人に好まれる
美味しい塩ポン酢に改良!!

①商品開発 地域とのコラボレーション

「豚肉の新しい楽しみ方」を提案できるメニュー
地域の企業・学校と協力として開発

はあと薬局様

管理栄養士が考えたヘルシー弁当



ミナミ産業様

三重県産の大豆とひじきを使用



①商品開発 地域とのコラボレーション

松阪商業高校様



松阪豚の
“ミートパイ”



松阪商業SBP（ソーシャルビジネスプロジェクト）
と一緒に、松阪豚の知名度向上の活動を実施

②ブランディング 安藤竜二氏ブランディング講座受講

社員全員で松阪豚の
ブランド力向上について検討

販路拡大のためには、商品を消費者に訴える
“ストーリー”が重要

- ・ 松阪豚のブランディングストーリー
- ・ 経営者自身のストーリー



ウェブサイトを再構築し、ストーリーを中心に
“消費者の心に訴える”サイトを作る



②ブランディング 松阪豚の良さを数値で証明

分析予定の検査

脂肪酸分析

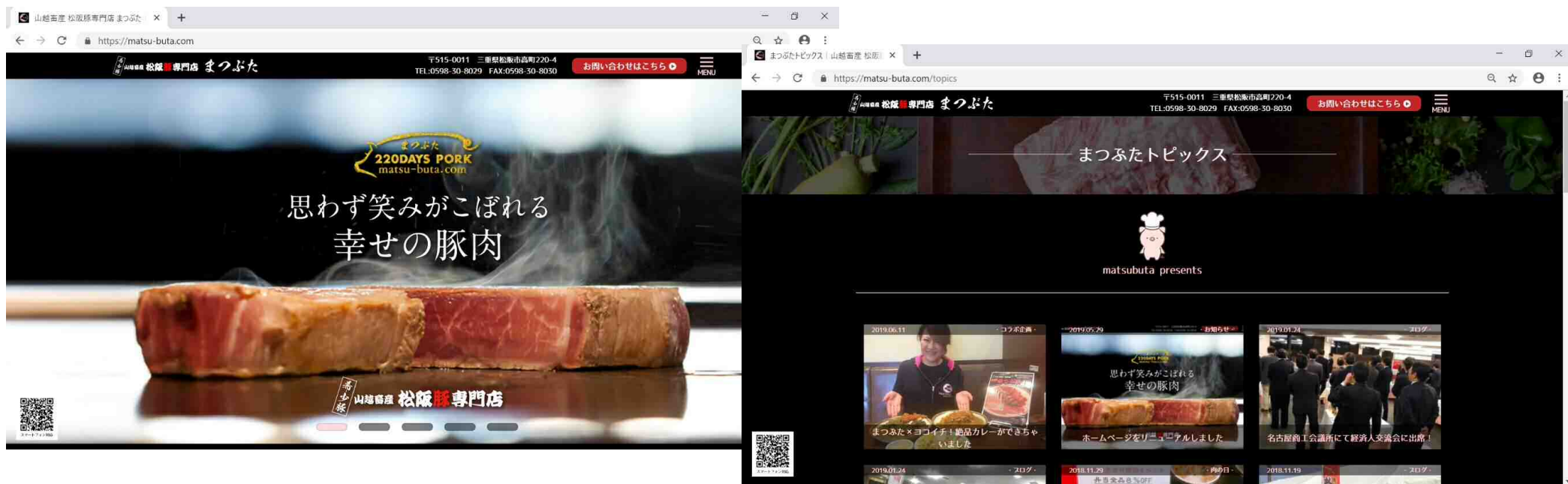
コラーゲン分析

食味センサー試験



今まで、消費者の方からの声や取り扱う中で
経験として得られていた松阪豚の良さを
数値化して明示したい → 今後のPRに活用

②ブランディング ホームページリニューアル



まつぶたの最新情報を当社のスタッフが随時発信できるようになった

③販路拡大 各種イベント出店

■企業誘致連携課のネットワークを活用

- ・ 松阪市産業経済人交流会
（東京・大阪・名古屋）
- ・ 銀座スワンカフェ松阪イベント開催
- ・ よいお仕事さがしフェア出展
- ・ 銀座試食会出展
- ・ 地方物産展 ブース出展
（第一勧業信用組合）
- ・ 関西三重県人の集い
三重の魅力発信ブース出展



③販路拡大 各種イベント出店

■三重県庁と連携

- ・三重県フェア 材料提供
(リーガロイヤルホテル)
- ・三重テラス レストラン 取引開始
- ・三重県企業ネットワークセミナー 材料提供

■地域ブランド課と連携

- ・るるぶキッチン
～ふるさと納税体験フェア～ 取引開始

■観光交流課と連携

- ・氏郷まつり、明和まつり 松阪市ブース出店
- ・日本橋べったら市出店
- ・にっぽん丸寄港記念イベント出店

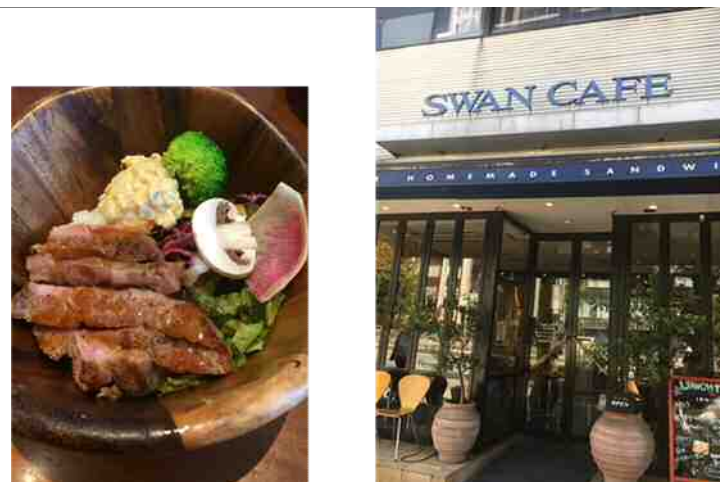


成果報告

三重テラス様



SWAN CAFÉ様



リーガロイヤルホテル大阪様

らーめんすみれ津本店様



美し国三重 すみれ 津本店に

松阪豚チャーシュー

トッピングが加わりました。

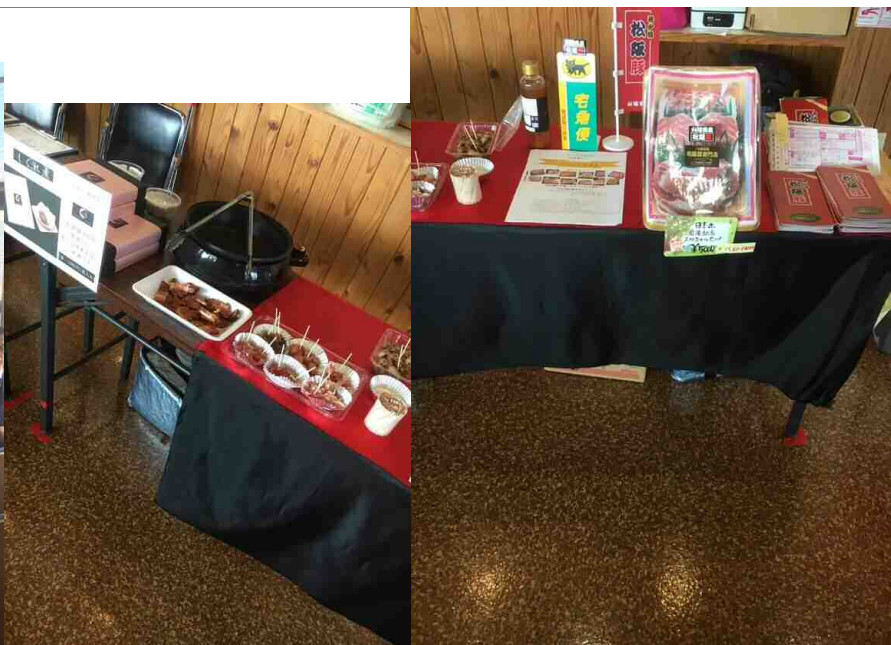
創業12年目の本気! すみれはまだ進化します。

ランドレス、大ヨークシャー、デュロックの3品種をかけた松阪豚は、
松阪牛を彷彿とさせる濃厚で、やわらかな食感、なめらかな深い味わいを持ちます。
高たんぱく、低コレステロール、豊富なビタミンB1など高い栄養素を含み、
実食にも健康にも良い上質の松阪豚をチャーシューに仕上げました。
そのプレミアムな味わいを、ラーメンと共にぜひご堪能ください。

●新トッピング
松阪豚チャーシュー
250円(税込270円)
(食べやすく、かつ高品質を実現し「楽しんでいただける」をモットーとしています)

●おすすめの組み合わせ
新・味噌汁 + 松阪豚チャーシュー
920円(税込1,000円)

にっぽん丸松阪初寄港



オススメ商品が
毎月届く！！

まっぶた定期便

始まります！



毎月違うお楽しみセットが12種類！！

ご自宅に届きます！！

山崎畜産 松阪豚専門店まっぶた 〒515-0011 松阪市南町220-4
TEL 0598-30-8029 FAX 0598-30-8030
OPEN 10:00 CLOSE 19:00 定休日 無し

お申込み

1人セット(3-5人前)	毎月	指定なし	おなまえ
<input type="checkbox"/> ¥5680×12ヶ月(税込)	1日	午前中	
送料・代引き手数料込	<input type="checkbox"/>	14-16時	〒
500gセット(2-3人前)	毎月	16-18時	
<input type="checkbox"/> ¥3790×12ヶ月(税込)	15日	18-20時	
送料・代引き手数料込	<input type="checkbox"/>	19-21時	お電話番号
	1月	2月	3月
	4月	5月	6月
	7月	8月	9月
	10月	11月	12月

わらしべ飯高駅前店様

4/29の当店肉祭りにて
先行販売
100個完売と大好評!!



参照: <https://warashibe-iitakaekimae.com/menu/>



発売開始からは
土日限定20個のみの販売で
毎回完売!!

CoCo壱番屋松阪パワーセンター店様



山越畜産 松阪豚専門店 + CoCo壱番屋 松阪パワーセンター店

贅沢まつぶた トンカツカレー

山越畜産 松阪豚専門店「まつぶた」様

松阪中が1年弱、市内事業者1社を業中のに東屋山越畜産をアップする自治体取組の取り組み「ハズオン」支援事業、の平成30年度支援事業者に選ばれています。
<http://www.sato-uta.com/>

1,084円 (税込)
〈税抜価格〉7,004円

柚子風味 酸し味に 豚汁の塩ホシ餅 使用!!

ミックス(他のトッピング)やカレーソースの変更もできます。 ライスの量やカレーの厚さの良莠も選べます。

◎商品写真はイメージです。実際の色味と異なる場合がございます。
◎松阪パワーセンター店のみでの取扱いとなります。◎商品の取扱いはイメージです。実際の色味と異なる場合がございます。



1日**40食**以上!!販売

テレビ出演



BS11『中小企業ビジネスジャーナル』



関テレ『ほんでなんぼ』

ハンズオン事業 今後の計画

■経営計画の策定

今後の事業拡大に向けて、現状の体制を見直し、
持続的で健全な発展に繋がる経営計画を策定・実行していきます

<長期ビジョン>

・松阪豚を未来に残すため、自分自身が第二の生産者となります



～ご清聴ありがとうございました～

