

生産者・食肉卸業者・販売者・が手を携えて
 本当の「安全・安心」とは、本当の「幸せ」とは、本当の「美味しさ」とは、答えはここにあります



(株)オギノ
取締役
五味 様



オギノ生鮮センターのみなさん

十和田湖高原ポーク

桃ももぶた豚

Love! な人たち

当グループが実践している「豚を健康に育てることで薬剤に頼らず、資源を循環しながら地域と共存し、持続可能な養豚」に共感していただき、

「桃豚」を愛してやまない生産や食肉卸、販売に携わる方々へ
 この取り組みについて、伺いました。



(株)伊藤
精肉バイヤー
伊藤 様



(株)伊藤
精肉バイヤー
津島 様



Q 十和田湖高原ポークSPF「桃豚」を導入した経緯について
 弊社は平成21年9月より全店にて桃豚の販売を開始しています。
 導入した経緯はやはりSPF「桃豚」の健康、安全、安心なところですね！また、循環型農業の取り組みと豚肉にステラスのないアマルウエルフェアの取り組みですね！

**販売者 (株)伊藤 津島バイヤーと伊藤バイヤーに
お答え頂きました**

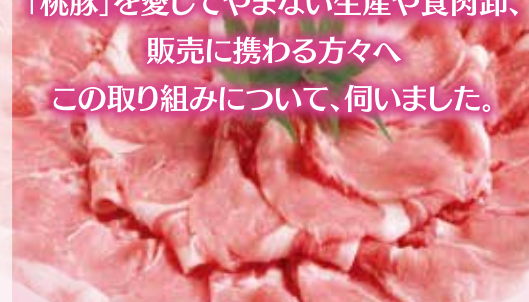
販売者

(株)オギノ 五味取締役にお答え頂きました

Q 十和田湖高原ポークSPF「桃豚」を導入した経緯について
 産地を視察した際、生産農場が素晴らしい自然の中にあり、食の安全への取り組みとしての「SPF」技術や「BMW」技術の活用により抗生物質や薬品に頼らない生産が実践されており、お客様に安心・安全な豚肉をお届けすることができるといことが決め手でした。

Q 消費者から「桃豚」に寄せられる意見について
 「やはり肉のお肉なので美味しい」「肉の独特の臭みがないので食べやすい」「やわらかいお肉」「桃豚以外の肉は食べられなくなりました」などのお褒めの御意見や山梨県は桃の生産地なので桃を食べさせているの？」など、桃との関係、質問を受ける事が多いです。(笑)

Q 御社精肉売り場での「桃豚」の位置づけについて
 「銘柄豚」としての位置づけと競合対策商品として価格訴求だけでなく競合他社との差別化を図る重要な位置づけとなっております。



Q 消費者から「米」に桃豚に寄せられる意見について
 ◎まずは安心して購入できるね！
 ◎脂が少なく美味いね！
 ◎いつも桃豚しか買わないよ！
 ◎冷めても柔らかいよ！
 などやはり味の評価は高いですね！

Q 御社精肉売り場での「米」に桃豚の位置づけについて
 弊社では国産豚は全て「米」に桃豚です。精肉売場の看板商品です。伊藤の米「桃豚」に定着しています！
 パートナー社員も「わが家のレパートリー」お客様へメニュー提案しています。
 お客様にも愛されている！これが米「桃豚」です！

Q 御社精肉売り場での「米」に桃豚の位置づけについて
 弊社では国産豚は全て「米」に桃豚です。精肉売場の看板商品です。伊藤の米「桃豚」に定着しています！
 パートナー社員も「わが家のレパートリー」お客様へメニュー提案しています。
 お客様にも愛されている！これが米「桃豚」です！

私達、ポークランドグループは創業当初からの理念として、「自分たちが食べた豚肉を育てる」ということ。豚を健康に育てること、薬剤に頼らず、資源を循環しながら地域と共存し、持続可能な養豚を目指しています。
 その中で今から約20年前の平成9年に静岡のスーパー「富士屋」での販売開始、10年前の平成19年には山梨のスーパー「オギノ」・地元秋田のスーパー「いこ」での販売が開始されました。不思議なことに県外での販売開始が早く、長年取扱いいただいていたのが特徴です。その理由として、各スーパーのバイヤーからは、「商品である豚肉の背景がしっかりとてい安全、安全、品質が均一でしかも美味い」といことが挙げられました。どんなに美味しい豚肉でも公害問題などで地域と共存できなければ持続的な養豚ができせん。また、品質に大きなバラツキがあれば、お店としてお客様へ自信をもつことができません。私達が実践している「豚を健康に育てる」という薬剤に頼らず、資源を循環しながら地域と共存し、持続可能な養豚に共感していただき、桃豚がお客様へ届けられることは生産者にとってもありがたい関係が築けていると口頭から感じ入ります。
 また、精肉担当者への講習会開催や生産農場の視察、店舗視察や販売促進への応援など、お互いの理解を深めるための取り組みも実施しております。
 食肉の「プロ」である地元食肉卸業者の方々は「品質も安全」とながら特に脂肪の「甘さ」「しつかり」とした衛生管理のもと健康的に育てられていることが一般的に国産豚肉と比べて違うことをよく分かります。
 現在では「桃豚」の取扱生産率は95%を超えています。これは生産者の理念や品質に全幅の信頼をいただいている証だと感じています。それと同時に消費者の健康に責任がある立場として、これからも引き締まる思いです。これからもこの信頼に応えられよう、自分たちが食べたい豚肉作りを追求していきたいと思えます。

Q 消費者から「桃豚」に寄せられる意見について
 「やはり肉のお肉なので美味しい」「肉の独特の臭みがないので食べやすい」「やわらかいお肉」「桃豚以外の肉は食べられなくなりました」などのお褒めの御意見や山梨県は桃の生産地なので桃を食べさせているの？」など、桃との関係、質問を受ける事が多いです。(笑)

Q 御社精肉売り場での「米」に桃豚の位置づけについて
 弊社では国産豚は全て「米」に桃豚です。精肉売場の看板商品です。伊藤の米「桃豚」に定着しています！
 パートナー社員も「わが家のレパートリー」お客様へメニュー提案しています。
 お客様にも愛されている！これが米「桃豚」です！

Q 消費者から「米」に桃豚に寄せられる意見について
 ◎まずは安心して購入できるね！
 ◎脂が少なく美味いね！
 ◎いつも桃豚しか買わないよ！
 ◎冷めても柔らかいよ！
 などやはり味の評価は高いですね！

Q 御社精肉売り場での「米」に桃豚の位置づけについて
 弊社では国産豚は全て「米」に桃豚です。精肉売場の看板商品です。伊藤の米「桃豚」に定着しています！
 パートナー社員も「わが家のレパートリー」お客様へメニュー提案しています。
 お客様にも愛されている！これが米「桃豚」です！

Q 御社精肉売り場での「米」に桃豚の位置づけについて
 弊社では国産豚は全て「米」に桃豚です。精肉売場の看板商品です。伊藤の米「桃豚」に定着しています！
 パートナー社員も「わが家のレパートリー」お客様へメニュー提案しています。
 お客様にも愛されている！これが米「桃豚」です！

Q 十和田湖高原ポークSPF「桃豚」を導入した経緯について
 地元の「十和田湖高原ポークSPF」桃豚は品質も極めて安定で味もよく、食肉卸業として最高の豚肉だと思っております。



(有)花岡商店
取締役 花岡 正 様

**食肉卸 (有)花岡商店 取締役 花岡 正 様
花岡様にお答え頂きました**

Q 十和田湖高原ポークSPF「桃豚」を導入した経緯について
 以前からSPF(特定の病原菌を持っていない)豚を扱っていましたが、「桃豚」もSPF豚であることから、衛生的な環境で安心安全に飼育されており、一般的な国産豚肉との差別化が出来る点です。
Q 取引先(飲食店等)から寄せられる意見について
 お客様からは「味が好まれる」と好評です。

Q 十和田湖高原ポークSPF「桃豚」を導入した経緯について
 以前からSPF(特定の病原菌を持っていない)豚を扱っていましたが、「桃豚」もSPF豚であることから、衛生的な環境で安心安全に飼育されており、一般的な国産豚肉との差別化が出来る点です。
Q 取引先(飲食店等)から寄せられる意見について
 お客様からは「味が好まれる」と好評です。



(株)秋田食肉卸センター
専務取締役 石川 篤史 様

**食肉卸 (株)秋田食肉卸センター 専務取締役 石川 篤史 様
石川様にお答え頂きました**



(株)富士屋
チーフバイヤー 北川 様
(株)富士屋
五十海店主 松浦 様

**販売者 (株)富士屋 北川チーフバイヤーと
五十海店主 松浦様にお答え頂きました**

Q 十和田湖高原ポークSPF「桃豚」を導入した経緯について
 現木村副社長が精肉バイヤー当時、小坂地域で二貫生産されたSPF豚の品質への期待、HACCP認定の食肉処理施設での衛生的な加工、全農グループへの期待から従来取り扱っていた静岡県産豚肉から桃豚への切り替えを決断しました。

Q 御社精肉売り場での「桃豚」の位置づけについて
 富士屋では国産にこだわった品揃えで地域のお客様の信頼を得ていると思っております。その中でも桃豚は精肉部の柱となっています。静岡県は豚肉の消費が全国上位の常連となるほどの消費県で、県内でも多数の豚肉を生産しています。そのなかで精肉担当が自信を持って20年以上扱っている歴史、実績があります。フリーズは20年変わらず「安全安心おいしい」です。

Q 十和田湖高原ポークSPF「桃豚」を導入した経緯について
 今から20年以上前になりますが、鹿角郡小坂町に新しくSPF(特定病原菌がない)豚の養豚が始まるとい事で、お願



山本食肉卸センター
センター長 山本 奈良 様

**食肉卸 山本食肉卸センター 山本 奈良 様
奈良様にお答え頂きました**

Q 十和田湖高原ポークSPF「桃豚」を導入した経緯について
 以前からSPF(特定の病原菌を持っていない)豚を扱っていましたが、「桃豚」もSPF豚であることから、衛生的な環境で安心安全に飼育されており、一般的な国産豚肉との差別化が出来る点です。
Q 取引先(飲食店等)から寄せられる意見について
 お客様からは「味が好まれる」と好評です。



肉のわかば長沼商店
社長 長沼 文男 様 (写真右)

**食肉卸 肉のわかば長沼商店 社長 長沼 文男 様
社長 長沼様にお答え頂きました**

Q 御社精肉売り場での「桃豚」の位置づけについて
 従来、教育に生産地の想いを組み込んでいたと思います。富士屋では精肉部主任全員が桃豚の産地を訪問し、刺激と感動を受けて商品にその想いを乗せて販売しています。
 ポークランドグループの皆さん、熱意に負けない売り場づくりを実施中です！

Q 御社精肉売り場での「桃豚」の位置づけについて
 従来、教育に生産地の想いを組み込んでいたと思います。富士屋では精肉部主任全員が桃豚の産地を訪問し、刺激と感動を受けて商品にその想いを乗せて販売しています。
 ポークランドグループの皆さん、熱意に負けない売り場づくりを実施中です！

Q 十和田湖高原ポークSPF「桃豚」を導入した経緯について
 今から20年以上前になりますが、鹿角郡小坂町に新しくSPF(特定病原菌がない)豚の養豚が始まるとい事で、お願

Q 十和田湖高原ポークSPF「桃豚」を導入した経緯について
 今から20年以上前になりますが、鹿角郡小坂町に新しくSPF(特定病原菌がない)豚の養豚が始まるとい事で、お願

Q 十和田湖高原ポークSPF「桃豚」を導入した経緯について
 今から20年以上前になりますが、鹿角郡小坂町に新しくSPF(特定病原菌がない)豚の養豚が始まるとい事で、お願

Q 十和田湖高原ポークSPF「桃豚」を導入した経緯について
 今から20年以上前になりますが、鹿角郡小坂町に新しくSPF(特定病原菌がない)豚の養豚が始まるとい事で、お願

Q 十和田湖高原ポークSPF「桃豚」を導入した経緯について
 今から20年以上前になりますが、鹿角郡小坂町に新しくSPF(特定病原菌がない)豚の養豚が始まるとい事で、お願

Q 十和田湖高原ポークSPF「桃豚」を導入した経緯について
 今から20年以上前になりますが、鹿角郡小坂町に新しくSPF(特定病原菌がない)豚の養豚が始まるとい事で、お願

Q 十和田湖高原ポークSPF「桃豚」を導入した経緯について
 今から20年以上前になりますが、鹿角郡小坂町に新しくSPF(特定病原菌がない)豚の養豚が始まるとい事で、お願

Q 十和田湖高原ポークSPF「桃豚」を導入した経緯について
 今から20年以上前になりますが、鹿角郡小坂町に新しくSPF(特定病原菌がない)豚の養豚が始まるとい事で、お願

TVラジオ出演
& 新聞掲載

テレビ

平成28年8月11日

AKT秋田テレビ

夏休みスペシャルドラマ

超神ネイガー×pramo

「ホジナシの野望」

当グループの直売所こももや

キッチンカーが登場しました!

平成28年12月

AKT秋田テレビ

情報番組

「げつさん420」にて

「冬ギフト」の商品PRをさせて

いただきました。

平成28年12月

AAB秋田朝日放送

情報番組

「サタナビっ!」にて

秋田の特産として「桃豚冬ギフト

重盛りセット」を視聴者プレゼント

トにさせていただきました。

ラジオ

pramo.

平成28年7月・11月

FM秋田「プラモ+」

「プラモ」のレギュラー番組で「桃豚の

夏ギフト」「冬ギフト」の商品PRをさ

せていただきました。

平成28年11月22日

NHKラジオ第一

「サンドウィッチマンの

天使のつくり笑い」

当グループの開発商品「桃豚

ふたんぼ」が紹介されました。

新聞

平成28年6月

北鹿新聞

地元の北鹿新聞に突

風で倒壊した小坂町

営のバス停留所「砂

子沢入口」を当グル

ープで寄贈した記事が

掲載されました。

平成28年6月

北鹿新聞

地元の北鹿新聞に

アカシアまつりの限

定商品として「桃豚

ホルモンうどん」が掲載

されました。

平成28年10月

北鹿新聞

地元の北鹿新聞に

アカシアまつりの限

定商品として「桃豚

特製プレート極(き

わみ)」が掲載されま

した。

平成29年1月

全国紙の日経MJにて

全国スーパーの精肉パイヤーが

選ぶブランド豚肉調査が行われ、十和田湖高原パーク

SPF「桃豚」が上位20銘柄に選ばれました。



おかげさまで ポークランド桃豚直売所 「こもも小坂店」が 8周年を迎えました!

平成20年12月にオープンした当グループの直売所「こもも小坂店」がおかげで昨年12月に8周年を迎えることができました!(末広がりの八周年)日頃の感謝の気持ちを込めて、お客様感謝セールを実施しました!12月3日(土)当日は曇り空〜!!

オープン30分前の9時30分ごろからたくさんのお客様が並んでいただき、大行状となりました!当グループイメージキャラクターのアイドルグループ「プラモ」のメンバーも応援に駆け付けてくれましたよ〜。準備した桃豚精肉パックは販売開始から1時間足らずであっという間に完売!桃豚のハム・ソーセージ&フライ惣菜もたくさんのお客様にお買い上げいただきました!

屋外では直径2mの大鍋で作る「桃豚かき」500食無料お振る舞い!!が行なわれました!「プラモ」のメンバーからお客様へ手渡しされたほか、当グループ代表の豊下からもお客様へ感謝の気持ちを込めてお振る舞い!晴れていたものの肌寒いこの日にはあったかい「桃豚かき」も大好評!

これからも生産者直営の直売所として「十和田湖高原パークSPF桃豚」を地元小坂町はもちろん、たくさんのお客様にご利用いただけるよう努力して参りますので、今後とも「こもも小坂店」をご愛顧くださいませ!



一般社団法人日本コロッケ協会が全国にある美味しいコロッケ店をユーザーと共有することを目的とし、2013年から毎年開催している「第4回コロッケグランプリ2016」が2016年5月6日から8月31日の投票期間でコロッケ好きなユーザーからのWEB投票で行われました。

その投票の結果、全6部門32店舗が選出され、当グループの直売所「こもも」がバラエティ部門で見事、金賞を受賞しました。



SMC(株) SMC-0003S (有) ファームランド
SMC(株) SMC-0004S (有) 十和田湖高原ファーム
SMC(株) SMC-0005S (有) ポークランド
SMC(株) SMC-0012S バイオランド

平成25年5月認証取得
平成28年5月認証取得



農場HACCP 全農場で認証取得が完了しました!

当グループでは農場HACCPの認証取得を受けております。

農場HACCPとは、
①家畜飼養者の基本的な遵守事項である飼養衛生管理基準の規程、
②生産工程の安全性の確保のための衛生管理ガイドラインの設定、
農場でのHACCPを活用した管理方式のこと。

平成25年5月に認証取得をしてから早3年…そして3年に一度の更新審査が3日間の日程で始まりました。

1日目は書類の審査。
自分たちが定めた管理基準や関係法令に基づいた養豚が行われているかの書類チェックや担当者からの聞き取りをしながら審査が進められます。

また、当グループ4つ目「バイオランド」では新規認証取得の審査も行われました。

2日目・3日目は実際に農場内を巡回しての審査が行われました。

初日の書類審査で確認した内容が、現場でも反映されているかを丁寧に審査していきます。

そして審査の結果、「ポークランド」「十和田湖高原ファーム」「ファームランド」の無事更新、バイオランドが新たに認証取得し、すべての農場で認証取得が完了しました!!

農場HACCPの運用は“消費者の皆さんへ丹精込めて育てた桃豚をお届けするための一つの手段”です。

皆さんに「ポークランドグループが育てた桃豚だから食べたい!」と言ってもらえるよう、スタッフ一同頑張っています!

見聞を広げるために… 社員研修旅行を実施しております!



当グループでは年1回、全社員を対象に研修旅行を実施しております。

研修旅行の目的は、国内外に出向くことで社員の見聞を広げること、鋭気を養ってもらよう創業当初から続いております。生き物を扱う仕事の為、全員一緒!という訳にはいきませんが、少人数の班を作り、いくつかのコースへ分かれて研修旅行へ出かけます。

今年のコースは北海道函館、山形あつみ温泉、宮城仙台・松島、三重伊勢志摩・愛知名古屋、大阪、長崎、沖縄です。

普段は所属する部署が違うためなかなか顔を合わせることがない社員同士ですが、ながら、大人の修学旅行のよう(笑)研修旅行を通じ交流を深めることができました!

桃豚ふたんぼ×学生!?

①秋田県立大学本荘キャンパス編

秋田県立大学由利本荘キャンパスの学生グループが起業体験として地元イベントにて実演販売することになり、その商品として「桃豚ふたんぼ」が選ばれました!ここ数年、当グループ代表の豊下が秋田県立大学由利本荘キャンパスにて講師としてお邪魔させていただいており、その内容を受講していた学生さんから直接問い合わせいただき、今回の取り組みとなりました。学生が弊社商品を実際に仕入れ、販売するのは初めての取り組みです!と簡単にいうもののいきなりイベントでの実演販売はとて不安だったと思います。学生達からは、由利本荘エリアで「桃豚ふたんぼ」はまだまだ認知度が低いようでしたけど、地場の食材を使った美味しい商品なので由利本荘だけでなく、もっと全国の人に食べていただきたいと思いました!”と感想をいただきました。

②秋田大学 ハビネット応援しようプロジェクト(HOSP)学園祭模擬店編

当グループがサポートしている地元秋田のプロバスケットボールチーム「秋田ノーザンハビネット」を応援しよう!というサークルが秋田大学内にあります。その名もハビネットを応援しよう!プロジェクト、略してHOSP!そのメンバーから秋田大学祭での模擬店にてホームゲーム会場で販売している当グループのファーストフードをPRしたい!という企画提案がありました。「会場で食べて美味しかったので是非、学園祭で販売してみたい!」と。でも、いきなりたくさんのお客様へ販売するのはお互いちょっと心配だったこともあり、何度か当グループの出店イベントへも足を運んでもらい、販売方法やPRの仕方などを勉強してもらいました。最終的に秋田素材のファーストフード「桃豚ふたんぼ」とドイツ製法で手作りしている「桃豚焼きソーセージ」が販売されることに。学校内での事前PRもしっかりと実施し、いざ本番当日!天気にも恵まれ、たくさんのお客様に来ていただき、また初めての実演販売にも関わらずメンバーの販売努力もあり、「桃豚ふたんぼ」&「桃豚焼きソーセージ」とも見事完売!事前のチラシによる宣伝も大きかったようで、購入者の「桃豚ふたんぼ」に対する知名度が高かったとの感想もいただきました!



ポークランド繁殖部



ポークランド分悦部



ポークランド肥育部



小坂クリーンセンター

ポークランドグループ代表
豊下 勝彦

マーケティング室



十和田湖高原ファーム繁殖部



十和田湖高原ファーム分悦部



十和田湖高原ファーム肥育部



バイオランド繁殖部



ファームランド繁殖部



ファームランド分悦部



ファームランド肥育部

専務取締役
佐藤 達也

生産部・管理部・営業部



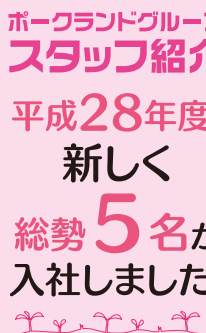
総務部



加工所「まんまランド」



バイオランド分悦部



バイオランド肥育部



杉原 裕太



木村 杏奈



伊藤 城太郎



木村 舞



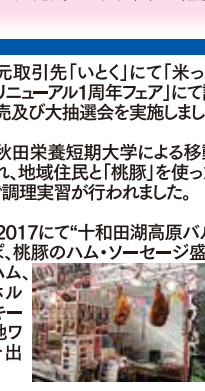
阿部 勇樹



堆肥担当



直売所「こもも小坂店」



直売所「こもも十和田店」

平成28年度の出来事

4月 1日 平成28年度入社式が行われました。

4月25日 サッポロ一番カップスター★秋田県産十和田湖高原ポーク豚使用「豚チャーシュー醤油ラーメン」が全国で一斉に販売されました。

6月 3日〜5日 これが秋田だ!食と芸能大祭典へ桃豚グルメブースを出店しました。

6月 コロッケ王子こと日本コロッケ協会会長藤井幸夫さんが直売所「こもも」へアポナして来店され、肉屋の桃豚コロッケと桃豚ホルモンコロッケを評価していただきました。

8月 9日〜10日 産直取引先である大阪のいずみ市民協会の組合員さんや関係者の産地視察が行われました。

8月11日 AKT秋田テレビ夏休みスペシャルドラマ「超神ネイガー×pramo」ホジナシの野望」に当グループの直売所こももやキッチンカーが登場しました!

9月 3日〜4日 秋田県出身のシンガーソングライター高橋優主催の野外音楽フェス「秋田CARAVAN MUSIC FES2016」に桃豚グルメブースを出店しました!

9月 8日 産直取引先である大阪のいずみ市民協主催の「サンショウのまんぷくフェスタ」に当グループ代表の豊下が講師として参加しました。

10月 6日 「桃豚」出荷先の食肉処理施設「ミートランド」にて当グループ代表の豊下が講演をさせていただきました。

10月 8日〜9日 山梨の取引先「オギ」全農フェアにて「十和田湖高原ポークSPF桃豚」の試食販売会を実施しました。

11月 22日〜23日 地元取引先「いとく」にて「米×桃豚」ニューアール1周年フェアにて試食販売及び大抽選会を実施しました。

11月 13日 地元小坂町にて秋田栄養短期大学による移動公開講座が開催され、地域住民と「桃豚」を使った学生考案のレシピで調理実習が行われました。

平成29年 1月 7日〜15日 ふるさと祭り東京2017にて「十和田湖高原バル」として桃豚ふたんぼ、桃豚のハム・ソーセージ盛り合わせ、桃豚の生ハム、桃豚の煮込みホルモン、桃豚ジャッキーのほか、秋田の地ワイン、地ビールを出品しました。