

企 画 書

2008年3月21日

商 品 名

キ ン グ ポ ー ク

キ ン グ ポ ー ク 研 究 会

茨城県筑西市小栗 3487-2

TEL 0296-21-7117

FAX 0296-21-7117

趣旨 販売への経緯

わが国の食肉業を取り巻く環境は、畜産物(牛・豚・鶏肉)の自由化に伴い生産段階では構造的な変化を見せております。特に豚肉の生産段階では、中小畜産農家の転廃業は依然続いており、生産頭数も低下傾向にあります。

また、国内の消費動向は二極性傾向が一段と強くなりつつあります。現在スーパー(量販店)では、売場戦略の見直しを行う企業が多くなりつつあります。これは輸入物の品質が国内豚と比較して差がなく、このまま売場に陳列しても意味がないこととなります。次に平成14年度よりハセツブ対応をクリアした安全な商品が徐々に供給されてくることとなります。上記の市場ニーズによりスーパー(量販店)の一部では、グレード(1~2段階)の高い差別化(kg/60円~100円)の豚肉が徐々に広まりつつあります。

この市場ニーズに答えるべく我々生産者グループでは、種豚の特定と配合飼料の設計(キングポーク生産者独自)、衛生的な豚舎の環境などの条件をクリアし、よりグレードの高い豚肉を生産する、しっかりとした生産システムを完成いたしました。これは生産地と生産者の顔がはっきりと位置付けできると共に、本当に安全で美味しい豚肉だと、消費者が評価を下してくれるものと考えます。

明細につきましては、下記の通りでございますので、何とぞご検討を賜り御採用戴きますよう、伏してお願い申し上げます。

敬 具

記

1. キングポーク生産組合組織

A. 原種豚農場・・・・・・・・・・北斗原種豚農場					
大ヨーク	♂	4頭	}	原種豚子豚生産	月間90頭
"	♀	40頭			
ランドレース	♂	4頭	}	原種豚子豚生産	月間90頭
"	♀	40頭			
デューロック	♂	30頭	}	原種豚子豚生産	月間90頭
"	♀	30頭			
B. 母豚生産農場・・・・・・・・・・斉藤母豚農場					
大ヨーク	♂	10頭	}	母豚生産	100頭
"	♀	80頭			
ランドレース	♂	10頭			
"	♀	80頭			

C. 肉豚(キングポーク)生産農場					
01.	北斗養豚	小菅忠一	〒309-1101	茨城県筑西市小栗	3487-2
	母豚数	400頭			
02.	大島農産	大島洋一	〒311-4303	茨城県東茨城郡常北町石塚	1342
	母豚数	400頭			
03.	斎藤養豚	斎藤孝夫	〒304-0076	茨城県下妻市前河原	898
	母豚数	140頭			

05.	上野養豚 母豚数	上野和喜 110頭	〒307-0031	茨城県結城市大木 487
06.	豊崎養豚 母豚数	豊崎 淳 400頭	〒300-4101	茨城県土浦市永井 1584
07.	木村養豚 母豚数	木村久男 150頭	〒304-0047	茨城県下妻市肘谷 200
08.	野村養豚 母豚数	野村直義 170頭	〒304-0014	茨城県下妻市中郷 472
09.	増淵養豚 母豚数	増淵隆男 150頭	〒321-1917	栃木県宇都宮市西刑部町 1454
10.	石橋養豚 母豚数	石橋英司 100頭	〒311-3431	茨城県新治郡玉里村川中子 1347

※ 茨城県・千葉県下5農場がキングポーク種豚更新中(2000頭)

D. 現在の肉豚生産頭数・・・2020×20=40400頭
 月間出荷頭数・・・3300頭
 3～4年後の出荷頭数・・・5000頭

E. 飼育期間

生後180日・・・出荷
 115kg・・・枝重75kg位

F. 飼料の設計

基本的には、キングポーク(種豚、人工乳後期、子豚、肉豚)の全ての配合設計は、キングポーク研究会が行っています。

※ 種豚用・・・生後100kgを超えた種豚飼育用
 粗脂肪と粗たんぱく質は極力おさえています。
 種豚に脂肪をのせ過ぎると産数の減少になります。

飼料の名称・・・キングストール K2

※ 種豚用・・・キング分娩
 乳量が多くなるように配合設計されています。

※ 子豚ミルク用・・・生後7日～40日間与えます。

※ キングミルク B・・・離乳後75日まで与えます。
 骨格をしっかりするよう配合設計されています。

※ 子豚用・・・キング子豚
 生後75日～115日
 穀類(加熱処理とうもろこし、パン粉<12%>、小麦<12%>、
 エクストルーダー処理大豆、マイロ)

※ 肉豚用・・・キング肉豚 (エキスパンダー処理)
 生後115日～180日(体重70kgを越えた頃)
 穀類(大麦、パン粉の配合率35%)

★ 子豚飼料から種豚の飼料まで全て独自の配合設計で行っております。この設計の特徴

は脂質と肉質の向上を考え、キングポークの生産者は全員この飼料を与えておりますので、均一の品質を保つことができます。

- G. 養育形態及び期間・・・170日～180日
- H. 枝肉の規格検査・・・中山畜産（自社）
納入先（スーパー）・・・別表（肉質中心）

2. キングポーク位置付け、肉質について

- A. 肉色が美しい「ツヤ」のあるピンク色
- B. 肉の「キメ」が細かく、しまりが良い。
- C. 食べてやわらかく、美味しい風味豊かなもち豚です。
- D. 脂肪が適度にのり、脂肪色は白くなめらかです。
- E. パックに入れて内容（A～D）が良いため、消費者の購買意欲を呼び起こします。
- F. ロース・カタロース・モモ・バラ全てシャブシャブ用として販売できるため、高利益につながります。
- G. スライスパック後、変色・ドリップが出ないため、2日間位品質保持が延長できます。（約5日間）

3. キングポークの生活する豚舎の環境

豚の飼育（生活）環境が良くなければ、健康な豚は育ちません。豚舎は最新式の空調設備を設置した、クリーンなものです。その中で健康に飼育されております。

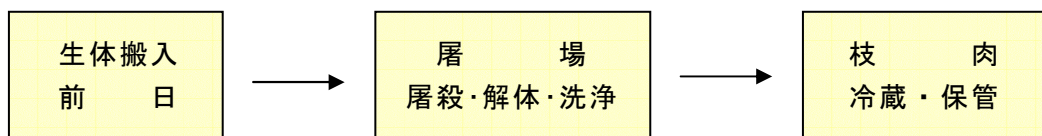
4. 原種豚の選別

キングポークの血統を守るため原種豚を選別しております。選別基準は次の通りです。

- A. 病気に負けない強健な遺伝子をもっていること
- B. 肉のキメの細かい遺伝子を持っていること
- C. 肌（体毛）が細やかな遺伝子をもっていること
- D. 発育が均一（約180日）な遺伝子をもっていること
- E. A～Dをクリアするため、常に5ラインの種豚の生産を行っております。

5. 屠畜場

- A. 株式会社神奈川食肉センター
住 所 千243-0022 神奈川県厚木市酒井 900
屠畜能力 日／2,100頭 月／46,200頭
- B. 日本畜産振興株式会社
住 所 千302-0002 茨城県取手市長兵衛新田 238-8
屠畜能力 日／1,000頭 月／22,000頭



- ☆ 搬 入・・・生豚は前日搬入し、豚体を洗浄し豚を落ち着かせる。
- ☆ 屠 殺・・・1回の屠殺は20～25頭以内とし、電気ショック後完全に放血
- ☆ 解 体・・・屠殺から背割までの所要時間 15分～20分
- ☆ 洗 浄・・・解体後、枝肉は速やかに残毛・血液などの付着物をていねいに水洗

いする。

☆ 保 管 . . . 検量後、枝肉は可及的速やかに冷却し、枝肉中心温度 1～2℃になるまで冷却し、翌日まで保管する。

6. カット工場 (枝肉より精肉加工 8 m/m アンダー及び小割スペック)

A. 株式会社 神奈川食肉センター併設カット工場

株式会社 神奈川ミートパッカーに委託加工

販売元：株式会社 中山畜産

〒243-0022 厚木市酒井 900 TEL 046-227-0139 FAX 046-227-0144

☆ カット能力 250頭/日 6000頭/月

☆ 日本で指折りの衛生管理の行き届いたカット工場です。

B. 株式会社 中山畜産本社

〒210-0858 川崎市川崎区大川町 10-9

TEL：044-337-9477

FAX：044-333-9611

☆ カット能力 月間 豚8000頭、牛300頭

7. カット基準

キングポークに採用する枝肉は、上物・中物とも均一規格に限定しております。

上 物 . . . 枝肉の 70%位	} カット向	製品検査を行い	★ 除外品
中 物 . . . 枝肉の 20%位		カット向けと 除外品を分ける	肉色としまり不良 厚脂 (カミ)

(除外率 (通常豚) 約 20%)

並 物	} . . . 枝肉の 10%位	★ 現在 枝肉で販売 (精肉一契約先)
等外品		(カットから除外) ★ 今後は加工向けに利用

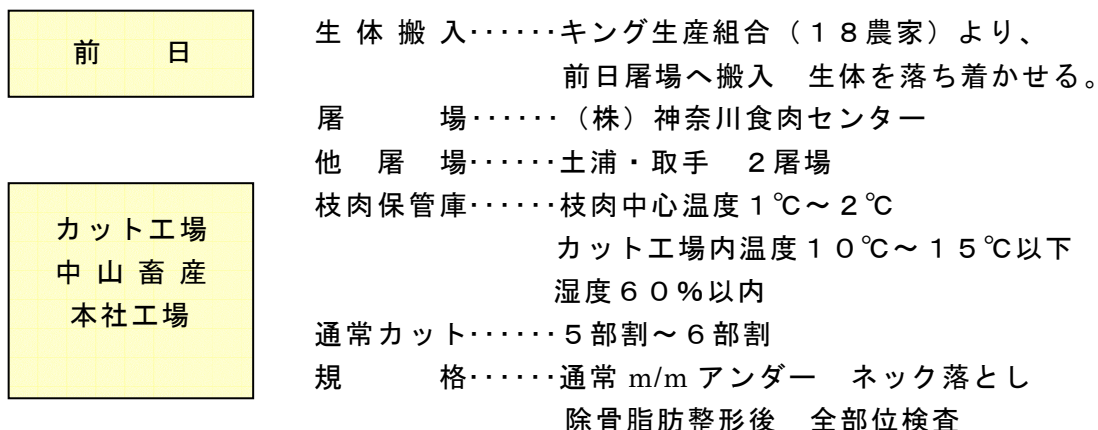
以上のようにキングポーク A 級品の商品化率は 70%位となります。

☆ 枝肉庫より搬出してから、カット・箱詰・サンテナ詰までの所要時間は、25分以内で行い、製品は直ちに冷蔵庫に保管します。

☆ 製品の肉芯温度は 0℃～2℃内 (約 2 時間でその温度になります。)

☆ 当日内納品は可能 PM 13 時～18 時

8. キングポークの物流フローチャート



検査責任者……正社員が行う
製品保管……製品肉芯温度 0℃～2℃

出荷(1)
D+0

各社……スーパー 物流センター
各社……荷受会社

出荷(2)
D+1

各荷受会社……スーパー各店
各荷受会社……専門店

9. 販促資料

- ☆ バイヤー用パンフレット
- ☆ パネル キングポーク「キング生産組合」
肉の特徴・美味しさ・肉質・安全性などを追求
- ☆ シール トレー・パックに使用する。
- ☆ チラシ旗（のぼり） キングポークのイメージアップにつながる様規格を考える。

10. 納品価格 スーパー（量販店向）

A. センター納品の場合

セット（8m/m アンダー）5～6部割
（3市場上物加重+____円）× _____

B. 各店舗配送の場合

セット（8m/m アンダー）5～6部割
（3市場上物加重+____円）× _____

- ★ A・Bとも基本価格です。尚センター費・割戻し金のある場合 すべて上乗せになります。

C. 特別なスペックの場合

5m/m アンダー
3m/m アンダー
5m/m アンダー モモ小割スペック
3m/m アンダー モモ小割スペック
3m/m アンダー 各部位完全スペック

- ★ 別途見積もりを提出いたします。

11. スーパー売場用のネーミング

- ☆ 基本的にはキングポーク
- ☆ 希望により話し合いをして別途定める。

12. 平成14年度より Haccp 対応について

A. 平成14年度中に Haccp に準じた屠場が稼働時より全量出荷の予定

- ☆ 出荷予定屠場
 - ① (株)神奈川食肉センター（カット工場併設）(株)中山畜産
 - ② 茨城県（カット工場併設）日本畜産振興(株)
 - ③ 茨城県（カット工場併設）(株)茨城県中央食肉公社
- ☆ 現在 月間出荷ペース 3300頭
平成15年度 月間出荷予定 5000～7000頭

- B. キングポーク製品の生産に参加している全ての人達が対象
生産者・配送業者（生豚 製品ー肉 加工品）
屠場・カット工場内（人 機械 工場内床 備品 容器）

C. 微生物（食中毒）などの混入防止

☆ 制御の対策

- ① 付けない（清潔）
 - ・ 菌を付けないよう食材の管理を清潔にする。
 - ・ 二次感染を防止する。
- ② 増やさない（迅速）
 - ・ 菌を増やさないために、時間を短縮し 湿度・温度などの条件を悪くする。
- ③ 殺す（殺菌）
 - ・ 加熱を充分にする。
 - ・ 人畜無害の方法で殺菌する。

★殺菌資材（薬品）・・・アルコール類・オゾン水・アルカリイオン水・ミネラル類

キングポークと通常豚の比較

1. 遺伝子

- A. 病気に負けない強健な遺伝子を持っている。
- B. 肌の軟らかい遺伝子、体毛の細かい遺伝子を持っている。
- C. 肉のキメの細かい遺伝子を持っている。
- D. 発育が均一になるような遺伝子を持っている。

2. 飼料

- A. 子豚用…パン粉16% 小麦6% 大豆 とうもろこし
(他社…とうもろこし マイロ中心)
- B. 肉豚用…大麦15% パン粉18% とうもろこし
(他社…マイロ とうもろこし 大豆粕中心)

3. 肉質

上記1・2をクリアすることにより、下記のような肉質の向上につながります。

- A. 肉質が美しい「ツヤ」のあるピンク色
- B. 肉の「キメ」が細かくしまりが良い。
- C. 脂肪が適度にのり、白くなめらか
- D. ドリップが出にくく、変色が2～3日間延長するため、**保持期限の延長**につながる。
- E. 食べてやわらかく 美味しい風味豊かなもち豚です。
- F. トレー・パックに入れて、見た目が良い。
- G. 売場で**購買意欲をそそる**もち豚です。
- H. しゃぶしゃぶ用・すき焼き用・豚かつ用（ミニ豚かつ含む）と商材が多く販売できるので、高利益につながる。
- I. 商品化率がよい。8m/mアンダーを仕入れ基準として、
通常ポーク……84～85%
キングポーク…87～90% （平均88%）
- J. キングポークを扱っているスーパーでは、売上が10～20%アップします。

※ 平成 15 年 7 月 22 日

第 52 回全国農業コンクール全国大会（毎日新聞社主催）

「仲間と共に伸びる養豚経営」で 名誉賞ならびに農林水産大臣賞 受賞

※ 平成 15 年 11 月 23 日

第 42 回農林水産祭（農林水産省・（財）日本農林漁業振興会共催）

「仲間と共に伸びる養豚経営」で（財）日本農林漁業振興会会長賞 受賞