



「焼き豚P」

パイプライン(綾川町)

四国には豊かな自然に OA機器の大手販売会社は、くまれた農林水産物を経て地元に戻った安藤がある。それら地域の資源に着目した新たな特産品づくりに、業種を超えて続けられている。四国4社による新シリーズは、1次産品を生かした商品や取り組みなどを紹介する。

◇ ◇ ◇
「焼き豚P」と、一風売れた。その現象を教員

① 変わった名前の焼き豚がインターネット通信販売で人気だ。実はこの焼き豚、讃岐三畜の讃岐夢豚をはじめ香川の県産品を材料に使用している。製造・販売は綾川町の「パイプライン」。もともとは建設業が主力で、食品事業は新規参入だ。

県産食材ふんだんに



讃岐夢豚や和三盆など香川の特産品を材料にした「焼き豚P」

と議論し、勉強するうち個人の趣味だった。幼い確信した。「地域はどこから好きだった焼きもプロモーション次第で豚をつくる近くの精肉店輝く基礎があるが、それが閉店。「食べられなくは1次産品を絡めた基礎なるとは嫌だから自分でない」と、実力を伴った「師匠」に教えを請い、焼き豚の活性化にならない」。一方、焼き豚づくりは技術を身に付けた。

新規事業の模索と焼きの人材が担った。安藤社長の地域活性化の持論は「地産外消」。全国的に発信力のある讃岐うどんと組み合わせ、小豆島の醤油、讃岐三白の一つの和三盆糖、生産量が全国2位のニンニクと、焼き豚の主な材料は県産品で賄える。「これならいける」と07年11月から倉庫を改修した綾川町の店舗で販売を開始。08年10月には本格的にネット通販を導入し、人気に火が付いた。手づくりの味が受けて、購入客は全国に広がり、首都圏、関西圏が約30%ずつを占めている。

真つ赤な「P」が印象的なパッケージは、同町出身の建築家小川博央氏が手掛ける。安藤社長の幼なじみで、内外の賞を受賞。デザイン力も地域

四国4社共同企画

【メモ】焼き豚事業の従業員は9人(パートを含む)。「P」の意味は来店して訪ねれば教えてくれる。道の駅「源平の里むれ」(高松市)でも販売。問い合わせは0120-52-2525。http://yakibuta-p.com