

四国
農林水
+ X

「焼き豚P」

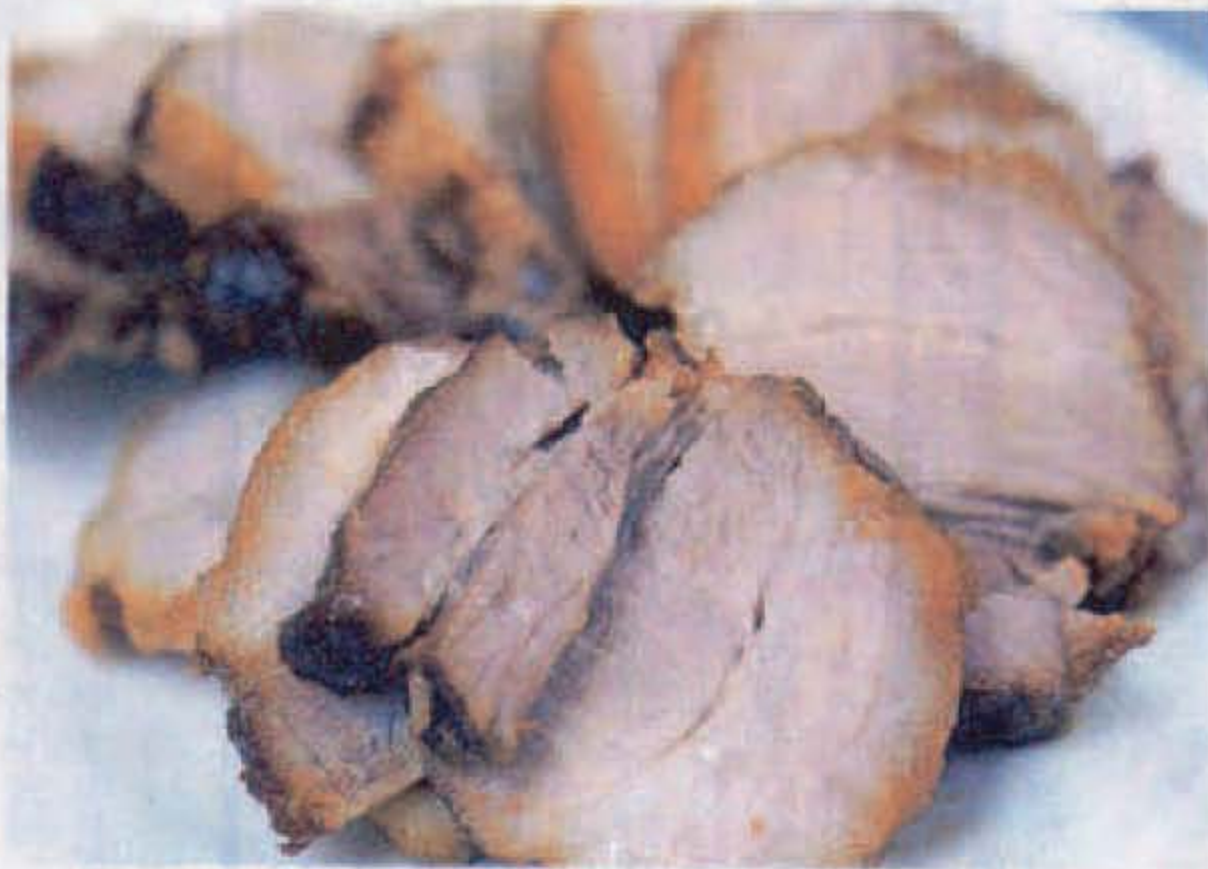
パイプライン(綾川町)

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。

四国には豊かな自然にはぐくまれた農林水産物がある。それら地域の資源に着目した新たな特産品づくりが、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

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。「地域はどこもプロモーション次第で輝く基礎があるが、それが閉店。「食べられなくは1次産品を絡めた基礎でないと、実力を伴った活性化にならない」。一方、焼き豚づくりは

新規事業の模索と焼き豚は関連なくバラレルに動いていたが、大学院の入学によりヒタリと結合した。讃岐夢豚のほか、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。

【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

四国4社共同企画

「焼き豚うどん」の提唱にも乗り出した。「焼き豚を食べて、香川の特産品に興味を持ってもらうことで、香川をプロモーションできればいい」と安藤社長は意気込む。

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」。

全国に発信力のある讃岐うどんと組み合わせ、