

有限会社観音池ポーク

宮崎県都城市

<http://www.kannonike-pork.jp/about-us.html>



店舗概要

創業年 2001年(平成13年)
 売場面積 35.5㎡(10.8坪)
 従業員 21.0人
 営業時間
 4~9月 10:00~19:00
 10~3月 10:00~18:30
 定休日 月曜日

商品構成

・精肉(豚肉) 54.9%
 ・惣菜 42.7%
 ・その他食品 2.4%

経営方針

- ・私たちは、「観音池ポーク」を通して地域の豊かな未来を作ります。
- ・私たちは、1次・2次・3次産業を通し、美味しさを追求します。
- ・私たちは、お互いを尊重し合い、健康で豊かな人生を実現します。

美味しい「観音池ポーク」を新鮮と安全で、笑顔の食卓へ

消費者の方に安心して食べてもらえる豚肉づくりからスタート

消費者の方に安心して食べてもらえる豚肉を生産したいと、1990年(平成2年)、地域の養豚農家が集まり「観音池ポーク研究会」を設立した。原料となるエサには安全で安心できるものを使いたいと研究の末、自然由来の炭素飼料「ネッカリッチ」を採用。豚肉独特の臭みが少なく、やわらかい肉質を作ることを実現した。安全性を重視するため、医薬品残留検査などの生産情報を積極的に公開、また近年では食品工場から出るパンの耳などを原料にしたエコフィード(リサイクル飼料)も導入。美味しさと安全性、環境面に配慮した豚づくりを行っている。

1994年(平成6年)、地元精肉店にて「観音池ポーク」販売開始。2001年(平成13年)販売部門として「有限会社とんとん百姓村」設立して直売店を開業。2012年(平成24年)「(有)とんとん百姓村」より「(有)観音池ポーク」へ商号変更。2014年(平成26年)「観音池ポーク」の商標登録完了。2017年(平成29年)介護食品コンクールにて、農林水産省食料産業局長賞を受賞した高齢者向けの「なめらかつるるんメンチカツ」が共願で特許を取得。

本店と三股店で「おふくろの味」を惣菜で手づくり販売

2004年(平成16年)、自分たちが丹精込めて育てた豚を、一頭まるごとどの部位も余すことなく食べてもらいたいとの思いから、観音池ポークのメンチカツ他、惣菜の販売が始まった。豚肉には、ロース、肩ロース、バラ、ヒレ、ウデ、モモなどの部位がある。約半分を占めるのがウデとモモだが、繊維が固く脂肪分が少ないため人気は劣る。しかし、味は良く、いろいろなアレンジが可能である。女性スタッフらが、ウデ・モモ肉を有効に使うメニューとして開発したのが、メンチカツ、コロッケなどの惣菜である。中でも人気の商品は「メンチカツ」。コンセプトは「おふくろの味」。食べたときに口いっぱい広がる旨味と甘み、ジューシーな肉汁とふんわりした食感が人気。1日400～500個ほど、多いときは1000個以上販売。解凍時のドリップを防ぐために、急速空冷冷凍庫を導入し、調理済の冷凍メンチカツを完成させた。レンジでチンするだけで、揚げたて同様のジューシーでふんわり食感のメンチカツができあがる。

ホームページ・ネット通販・SNS等で常に情報発信し集客アップ

ホームページでは観音池ポークの生産から紹介し、美味しさの秘訣を紹介している。最新情報はホームページでは「ニュース」、SNSはtwitter (<https://twitter.com/kannonikepork>) で流している。オンラインショップも開設しており日本全国に発送している。

地域ブランド「観音池ポーク」として、地元需要を拡大するために様々な販売促進を実施している。

- ①毎月第2土日は「肉の日セール」、年3回はビッグイベント開催
- ②県内各種イベントに出店し実演試食販売実施
- ③店舗入口に次回イベント看板を設置、レジではチラシを配布
- ④ポイントカードを発行し、商品券へのポイント交換と特売時のDMを発送
- ⑤メンチカツ大ファンの子供が作曲してくれた「メンチカツの歌」がテーマソング
- ⑥小中学生、子供会、主婦等を対象に「手作りウィンナー教室」開催(延1,300人参加)
- ⑦地元の学校行事・子供会行事に伴う豚肉購入の際には、割引価格で販売



一番人気はメンチカツ。
手作りのため形は不揃いである。