

# 参考資料 Eco-Pork リリース参考資料

2023年4月12日

## 本事業取り組み詳細

### ◆事業概要

本事業において当社は、一般消費者向け豚肉直販サイト（<https://join.eco-pork.com>）において養豚業の生産管理・経営効率化とともに、一般消費者向け販売チャネル構築との両輪による、養豚業の持続可能性の拡大を実現します。本事業においては2024年を目処に、参加いただく養豚農家数を3-5件に拡大・年商1億円以上・定期便ユーザー1,000名超を目標とします。

- 1) 養豚業の生産・経営効率化 DX システム提供に加えて、そこで生産された豚肉を一般消費者向けに提供可能な EC サイトの構築・運営開始

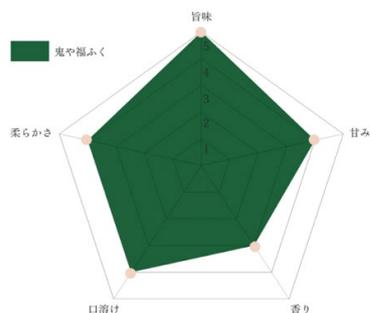
2023年1月、養豚における枝肉格付規格が26年ぶりに改定され、美味しさの目安と言われるオレイン酸などの検査が始まりました。養豚生産者が育てた豚肉を適切に評価されるようになりました。

そうした豚肉を広範に流通させる一助として、全国の養豚生産者の豚肉を一般のお客様にダイレクトに販売する EC サイトの運営を2023年4月12日より開始。全国各地の養豚業を営まれている生産者の皆様とともに、その取り組みや味わいへのこだわり、最適なレシピなどの情報を、豚肉の様々な部位や加工品と合わせてお届けします。



新潟県魚沼津南町「鬼や福ふく」

また、当事業においては「豚肉の美味しさ」を可視化。各生産者の豚肉の成分分析を検査機関とともに実施。これらの情報をもとに、味わいをレーダーチャートで表示。養豚場ごと・部位ごとの豚肉の味わいの違いを楽しんでいただくという価値をお客様にお伝えします。また、「安心・安全で、環境への配慮がなされているか」を8項目で審査する「Eco-Pork 独自認証」を制定。6項目以上をクリアする生産者のお肉を提供していきます。



レーダーチャートイメージ



Eco-Pork 認証マーク

これらの取り組みにより、個々の生産者の一般消費者へ向けた認知拡大・ブランド化・収益力および価格競争力の向上を図ります。

最初にご紹介する豚肉は、新潟県魚沼の雪深い山中で育てられる幻の豚肉、鬼や福ふく「鬼の宝ポーク」。また、「鬼の宝ポーク」を用いてドイツ人トビアス・バルドゥーン氏のクラフトマンシップにより生まれた完全無添加・伝統製法のシャルキュトリをお届けします。本シャルキュトリは CAMPFIRE でも紹介され、145 名の方からご支援いただけ、約 3 週間で目標の 130% を達成したプロジェクトとして注目されました。



トビアス・バルドゥーン氏

今後、全国各地の様々な豚肉や部位ごと、加工方法による味わいの違いをお楽しみいただける商品展開を行なっていきます。

- 2) 持続可能性への配慮と、美味しさを兼ね備えた豚肉「ユーグレナ Eco-Pork」を世界で初めて生産。豚肉生産の研究開発とその成果を一般のお客様にお届けします。

### 1. 株式会社 Eco-Pork および株式会社ユーグレナの取り組み

当社は、CO2、水、飼料など環境負荷という課題を抱える養豚において、養豚経営支援システム「AI Farm Manager Porker」や豚体重一括測定「AI 豚カメラ」といった養豚 DX ソリューションで養豚の生産性向上と、それによる環境負荷低減に取り組んできました。



Porker



AI 豚カメラ

一方世界では、畜産の持続可能化に向けてさまざまな飼料が試されています。ユーグレナ社は「人と地球を健康にする」というパーパスを掲げ、飼料として微細藻類ユーグレナを活用する取り組みを行ってきました。

### 2. 「ユーグレナ Eco-Pork」の取り組み

今回新たに、株式会社ユーグレナとのパートナーシップのもと、59種類もの栄養素を含み、持続可能性にも配慮して生産された「ユーグレナ」を世界で初めて\* 養豚に活用します。健康食品として知られるユーグレナは地球環境に配慮した環境で国内生産されており、製造過程で社内基準の点からどうしても一定量発生してしまう、商品に使用しない「未利用」の粉末（品質や効能には全く問題ない）を養豚飼料として提供。飼料の大部分を海外からの輸入に頼る日本の養豚においてこれらを活用できることは、飼料問題解決の大きな一歩となる可能性があります。 \*当社調べ



59種類もの栄養素を持つスーパーフード「ユーグレナ」

給餌風景

ユーグレナを餌に混ぜて育てた結果、専門機関による検査\*で、「柔らかく、ジューシーさが感じられる」「豚肉の好ましい香りが強い」という結果が示されました。また、赤肉部の色調において「黄色度が弱まった」という結果も出ています。

抗酸化作用のあるビタミンEを豚に与えることで、豚肉の脂肪が黄色く変色する事を防ぎ、風味が良くなる事が知られています。本取り組みの中で、豊富な栄養素を持つユーグレナが脂肪に対して効果的に作用、「脂肪が透明に近づく（美脂肪化）」という傾向が見られ、ユーグレナを与えた豚と、そうでない豚を実際に食べ比べると、前者のほうが軽やかかつジューシーで豚特有の臭みが少なく、食べやすく美味しい豚肉になりました。

ユーグレナを給餌、当社養豚 DX システムにより生育した豚を、「美味しくて、かつエコで持続可能な豚肉」として「ユーグレナ Eco-Pork」と命名、当社 EC で販売いたします。

\*一般社団法人食肉科学研究所にて検査実施

### 3. これからの取り組み

また基礎成分検査の結果\*、「ビタミンE・B1の増加」や「亜鉛やカルシウムといった栄養素が豊富」「比較的低脂肪・低カロリー」といった被検体も存在しました。\* 今後も、ユーグレナを豚に与えることによって、美味さに加えて、健康的な豚肉の開発を行っていきます。

ユーグレナには豚の腸内環境を良くする効果や繁殖期の母豚への健康効果も期待されています。各種の研究・取組を通じて、養豚業の活性化を実現していきます。

\*一般社団法人食肉科学研究所にて検査実施



株式会社ユーグレナ生産技術研究所（石垣） 写真提供：株式会社ユーグレナ

### 3) 田村浩二シェフが「フードディレクター」に就任。生産現場およびECサイトで提供される「豚肉の美味しさ」価値向上活動の実施

フレンチの星付きレストランでの経験を経て多分野で活躍する田村浩二シェフが「本物の肉の美味しさ・食べる喜びの価値を尊重し、食肉文化を次世代につなぐ」という当社ビジョンに共感いただき、Eco-Porkの「フードディレクター」に就任。お届けする豚肉はエコだけでなく、美味しさも価値として提供します。

数々の星付きレストランや Mr.CHEESECAKE で培った経験と感性で、豚肉をより美味しくお届けするための商品監修やミールキットを開発。さらに、養豚場における給餌等の共同研究をはじめとした「豚肉そのもの」をより美味しく生産するためのメソッド・研究開発も共同で実施します。

Eco-Pork は、これら 1) - 3) の取り組みによって、培養肉をはじめとした人工的な肉に対するニーズという時代の潮流があるなか「豚肉の美味しさ」という価値を高め、選択肢としての「肉を食べる文化」を次世代へ繋いでいきます。

#### ◆”Join our Farm.”プロジェクト参画メンバー

株式会社ユーグレナ <https://www.euglena.jp/>

世界で初めて微細藻類ユーグレナの食用屋外大量培養に成功。ユーグレナ・フィロソフィー“Sustainability First (サステナビリティ・ファースト)”のもと、“人と地球を健康にする”というパーパスを掲げ、食品や化粧品の開発・販売のほか、バイオ燃料の製造開発や遺伝子解析サービス事業、バングラデシュでのソーシャルビジネスを行う。

#### 鬼や福ふく

新潟県魚沼市津南町で養豚業および農業を営む。新潟県内デパートでも取り扱われる「鬼の宝ポーク」や、「鬼もろこし」「鬼にんにく」「コシヒカリ」を生産。2019年より Eco-Pork「Porker」で養豚生産管理を開始。約 1500 頭をたった 2 名のスタッフで、愛情込めて育てています。「鬼の宝ポーク」はしっかりとした旨味と香りで県内にファンが多く、「Join Our Farm」プロジェクトで全国展開を開始。

#### BARDUHN

ドイツ職人「Tobias Barduhn (トビアス バルドゥーン)」によるソーセージ工房。神奈川横浜市を拠点に、国産豚肉を使用した無添加ソーセージや生ハム等を手作りしてキッチンカーや催事で販売しています。トビアス氏はもともと生物学者として来日したものの、「ドイツのソーセージ文化を多くの方に楽しんで頂きたい」との思いから工房をスタート。マルシェや催事では人気の定期出店となり、多くのファンから好評を博す。

田村浩二シェフ Eco-Pork フードディレクター

乃木坂『Restaurant FEU (レストラン フウ)』でキャリアをスタート後、ミシュラン二ツ星の六本木

『Edition Koji Shimomura (エディション・コウジ シモムラ)』の立ち上げに携わった後、表参道『L'AS (ラス)』を経て渡仏。三ツ星レストラン、一ツ星レストランで修業を重ね、2016年に帰国。31歳の時、世界最短でミシュランの星を獲得した『TIRPSE (ティルプス)』のシェフに就任。World's 50 Best Restaurantsの「Discovery series アジア部門」選出、「ゴーエミヨジャポン 2018 期待の若手シェフ賞」を受賞。現在は Mr. CHEESECAKE プロデュースの他、複数事業を手がけています。「本物の肉の美味しさ・食べる喜びの価値を尊重し、食肉文化を次世代につなぐ」という理念に共感し、2023年より Eco-Pork フードディレクター就任。

勝部健太郎 Eco-Pork ブランドディレクター

2022年11月、株式会社 Eco-Pork 執行役員 CMO 兼ブランドディレクターに就任。“Join Our Farm”のコンセプトのもと、各分野からプロフェッショナルメンバーを招聘。B to C 向け事業のビジネス戦略・商品開発・クリエイティブ・コミュニケーションの事業全分野においてディレクション・制作を実行。

慶應義塾大学卒、2010年に株式会社ユニット・ワン(www.unit-1.com)を設立、代表就任(現任)。2021年、株式会社グラニフのブランドディレクターに就任(現任)。カンヌライオンズをはじめとした国際的な広告賞での受賞歴多数。