

報道関係者各位

養豚 DX の Eco-Pork 「DX システムで育てられた農場の美味しい豚肉」を 一般消費者向けに自社 EC サイトで提供開始

養豚とおいしさを科学し「エコで持続可能な豚肉」を全国各地からお届けします

株式会社 Eco-Pork（所在地：東京都墨田区 代表：神林隆 以下、「当社」）は、2023年4月12日に、消費者向けに豚肉の提供を行う専用 EC サイト（<https://join.eco-pork.com>）を公開します（以下、本事業）。



事業コンセプト「Join Our Farm.」

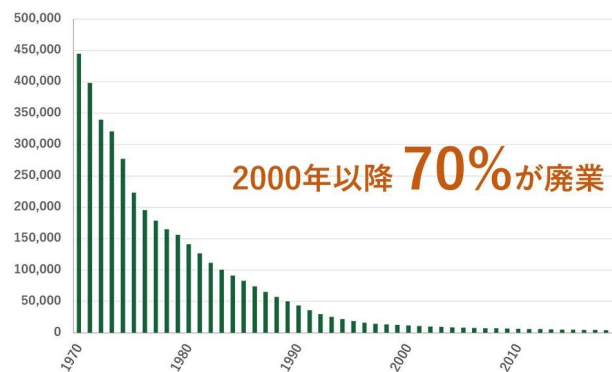
本事業において当社は、養豚 DX システムにより養豚とおいしさを科学した「エコで持続可能な豚肉」を、全国の農場から一般のお客様に直接お届け、2024年を目処に、参加いただく養豚農家数を3-5件に拡大・年商1億円以上・定期便ユーザー1,000名超を目標とします。

当社は、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。

◆事業背景

日本の養豚業において昨今、飼料高騰や人手・後継者不足を原因とした持続可能性が問題になっています。2000年11,700軒あった国内養豚農家数は、2022年時点で3,590軒。実に70%の減少となっています。また、タンパク質危機など世界規模での食料問題や、畜産によるGHGの排出・大量の水や飼料の消費も大きな課題となっています。今後、ガソリン車がEVに代替されていく流れと同様、リアルな肉から環境負荷の低い培養肉に代替していく可能性があります。

養豚農家飼養戸数



養豚農家戸数の推移

こうした現状に対して、当社は「食肉文化を次世代につなぐ」というミッションのもと2017年に創業した「世界で唯一の、養豚を起点にしたデータカンパニー」です。豚肉生産の全プロセスを可視化・効率化し、持続可能な養豚業の実現を目指しています。ICT・IoT・AIを活用し生育環境や衛生状態などを効率的かつ適切に管理、健康的で環境負荷の少ない豚の生育を実現すると共に、導入農家では平均7%/年の成績向上も達成しています。当社養豚DXシステムは、国内養豚業において約80農家、シェア約10%（出荷豚換算180万豚/年）と、多くの生産現場で活用されています。（2023年3月現在）。

本事業において、養豚農家の方々に加えて、“Join Our Farm”というコンセプトのもと、消費者の皆様・精肉加工・流通・飲食関係者など様々な方にご参画いただき、「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」取り組みとして進めてまいります。

「日本全国の様々な養豚農家の豚肉を食べていただくことによる支援」「豚肉の機能価値を向上させる研究・商品開発の実施」「豚肉の美味しさ価値向上のための取り組みの実施」など様々なかたちで、参画いただく全ての皆さまとともに、養豚業の持続可能性の拡大と、培養肉や昆虫食だけでなく、選択と余白のある世界の実現を目指します。

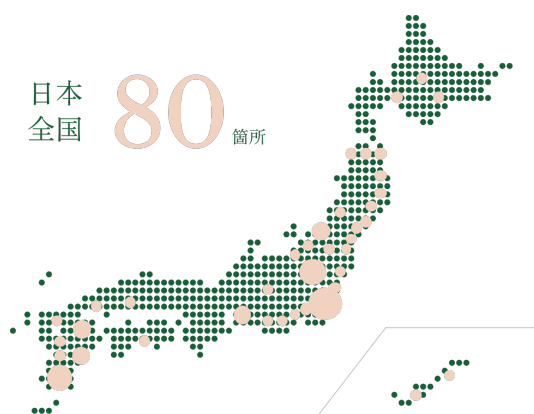
◆ 実施概要

実施概要について、以下のとおりとなります。

1. 養豚業の生産・経営効率化 DX システム提供に加えて、生産された豚肉を一般消費者向けに提供する EC サイトの構築・運営を開始

全国様々な養豚生産者の豚肉を、精肉や加工品、ミールキットといった形で提供します。生産者のこだわりや取り組みを含めた認知拡大・そのブランド化、加えて収益力および価格競争力の向上を図ります。

第1弾は、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」。そして「鬼の宝ポーク」とドイツ人のクラフトマンシップの出会いから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。生産者、部位、加工方法による味わいの違いを楽しめる商品展開を行なっていきます。



全国約 80 の養豚農場に弊社 DX システムを提供

2. 持続可能性への配慮と美味しさを兼ね備えた豚肉「ユーグレナエコポーク」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。

株式会社ユーグレナとのパートナーシップのもと、石垣島で持続可能性に配慮して生産された、栄養価の高い微細藻類ユーグレナ等を配合した飼料ユーグレナを給餌。健康的で美味しい「ユーグレナエコポーク」を当社 EC サイトでのみ販売いたします。

*当社調べ



3. 田村浩二シェフが「フードディレクター」として就任。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

フランス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 Eco-Pork の「フードディレクター」として就任。エコだけでなく、「豚肉の美味しさ」を価値として提供します。当社 EC サイトで販売される豚肉や加工品・ミールキットの開発に携わります。

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・研究開発に当社と共同で取り組みます。

今後とも当社は「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」という理念に共感いただける多くの生活者の皆様・様々な企業や研究機関・飲食小売業・地域社会そして養豚業に携わる方々に新たにご参画いただき、養豚業の持続可能性の拡大と、選択と余白のある世界の実現を目指して参ります。

株式会社 Eco-Pork <https://eco-pork.com/>

”食肉文化を次世代につなぐ”を企業理念に掲げ、世界 40 兆円市場である養豚の、データによる持続可能化を目指しています。養豚の全てをデータで可視化する養豚経営管理ツール「Porker」および、関連する IoT 機器を開発・販売しています。「Porker」は現在、国内養豚農家の約 10% のシェアをもち、年間 180 万頭のデータを蓄積しています。東京都「令和 2 年度 第 1 回 革新的サービスの事業化支援事業」、経済産業省「グローバル・スタートアップ・エコシステム強化事業」(2021 年度)、農林水産省「令和 2 年度・令和 3 年度／令和 4 年度・令和 5 年度 スマート農業実証プロジェクト」などにも採択されています

各種画像はこちらからダウンロードいただけます。



お問い合わせ先
株式会社 Eco-Pork 担当：沼澤 080-8740-1129 info@eco-pork.com
<https://eco-pork.com/>