報道記者発表資料 朝　来　市	提 出 日	令和６年７月８日
	問合せ先	有限会社 但馬フーズラボ
		電話：079-674-0384
	担 当 者	代表：田村　吉丈
		担当：田村　吉丈

件名　**有限会社但馬フーズラボ**
OMOTENASI SELECTION 2024 受賞「但馬牛の名を全国、そして世界へ」

“神戸牛”といえば、知る人ぞ知る日本のブランド牛であり、その名は日本のみならず世界にも広く知れ渡っています。一方の“但馬牛”はというと、神戸牛のルーツであるにも関わらず、その知名度はまだまだ低いと感じています。そこで、6月4日に行われた日本在住の外国人有識者が選ぶ日本の優れた特産品品評会「OMOTENASI　SELECTION2024」を受賞したことを機に、地元企業を代表しまして有限会社但馬フーズラボが自社商品とともに“但馬牛”の魅力を全世界に向けて発信します。

1. 有限会社但馬フーズラボについて

会社概要

①但馬牛を使用した惣菜製造業（レトルト食品、冷凍食品）
②高齢者向け、事業所向け配食サービス

社長プロフィール

大学卒業後に一般企業に就職するが、家業の飲食店を継ぐ為に、料理の世界に入る。寿司をメインとした和食を専門とし、指導員としての師範免許も取得。元々英語が話せた為、ロンドンに渡りシェフとして活躍した経験も持つ。帰国後に事業継承し、社名を現在の但馬フーズラボに改名する。同時に新たな事業として、惣菜製造業と介護食製造を開始する。但馬牛を中心とした加工食品を全国に発送、販売している。

2. 県北農業技術センターの農学博士との出会い

但馬牛加工食品の誕生のきっかけとなったのが、当時、県北農業技術センターに在籍されていた農学博士との出会いでした。仕事で訪れた際に、博士から市場価値の低い経産牛についてただ廃棄してしまうのではなく、何か他に活用できないか考えて欲しいとお願いされました。私は博士の思いに賛同し、引き受けることにしました。

3. 通電調理法を開発

経産牛というのは、出産を経ることで肉質が硬くなっていきます。硬い肉というのは当然食べにくく、好まれるものではありません。まず、その肉をどうやって柔らかくするかが問題でした。私は、考えた末に通電調理法を思いつきました。その名の通り、肉に電気を通して柔らかくするというものです。

4. 但馬牛加工食品の完成

但馬牛の山椒薫る牛すじ煮込み
但馬牛のかつお出汁薫る贅沢肉吸い
但馬牛の出汁薫る濃厚牛丼
但馬牛のコクうま牛すじ飯の具
但馬牛の肉汁薫る贅沢巻き寿司

※商品を手に取った消費者に但馬牛の美味しさを伝えたい思いで、薫るシリーズにしました

5. OMOTENASI SELECTION 受賞、他

商品完成後、色々な展示会や商談会へ行きました。そして徐々に販路が広がり、選定会等にも参加し、一昨年には五つ星ひょうごに選定されたりもしました。そして、この度 OMOTENASI SELECTION を受賞するまでになりました。この賞を受賞する事で受賞者は海外にアピールする機会をいただけます。この夏には、台湾、シンガポール、オーストラリアの展示会への出展が決まっています。更に、越境ＥＣを使っての海外販売のサポートもしていただけるなど但馬牛の魅力を海外にＰＲする絶好の機会をいただいております。

また、この秋には県立但馬農業高等学校の畜産課とのコラボレーション企画として、但馬牛を使った商品が完成予定です。こちらの高校では約 50 頭の但馬牛を飼育しており、私と同様に経産牛の肉をどうにか商品にできないかと思案されていたようです。これらの機会、企画を通して、今後は、但馬牛の魅力を全国、海外に向けてどんどん発信していきたいと考えております。また、廃棄対象や、市場価値の低い経産牛を加工食品として利用させていただくことで、SDGs の取り組みとしても地域貢献に役立っています。

6. 今後の展望

但馬地方は、豊かな自然に恵まれ、四季折々に美しい風景が広がります。そんな素晴らしい環境の中で、畜産農家の方が物価の高騰や後継者不足といった様々な問題に直面しながらも、丹精込めて但馬牛を育てています。私にできることは、そんな農家の方の努力を無駄にせず、少しでも廃棄を減らし、消費者においしいものを届けることだと思っています。また、冒頭でも申しましたが、神戸牛のルーツである但馬牛を知ってもらいたい、その一心でこれからも但馬牛の魅力を世界に向けて発信し続けていきたいと思います。

【問合せ先】
有限会社但馬フーズラボ
〒669-5264
兵庫県朝来市和田山町加都 1313
TEL：079-674-0384
HP ：https://tajimafoodslabo.jp/about/