



合同会社びほろ笑顔プロジェクト

【美幌町】

はじまりは？

2009年に美幌商工会議所が「交流人口を増やし、まちの活性化につながる特産品を開発したい」と呼びかけ、飲食店・精肉卸・自治体・農家・若手経営者、更には「まちを元気にしたい！」と高校生も加わり「美幌ブランド開発検討委員会」を発足。その有志が2012年に設立した合同会社です。

美幌の地域資源を見直そうとワークショップや試食会などを重ねる中、美幌高校が地元農家の規格外野菜を飼料化し、豚の飼育に取り組んでいたことから「豚肉」を使った特産品開発がスタートしました。



美幌高校のメンバー

おもな活動



「まるまんま」の製造

「豚から広がる・モノづくり・まちづくり・ヒトづくり」を理念に、美幌産豚肉を活用した特産品づくりや、イベント等への出店により、美幌町のPRと活性化を目指して活動しています。

2012年には美幌ブランド開発検討委員会で試作開発した、豚肉で作る醤油「美幌豚醬まるまんま」の製造・販売を開始。町の特産品を目指し、料理教室やレシピコンテストなども開催し、町内外にPRを行いました。

また、味付けに「まるまんま」を使用した「豚ジンギスカン」など、豚醬や美幌産豚肉を活用した新商品も開発しており、1次・2次・3次産業の橋渡しを行いながら、新たな連携を創造しています。

ここが自慢

【万能調味料・美幌豚醬まるまんま】

「美幌豚醬まるまんま」は醤油のルーツとも言われる肉を塩漬けにした醬（ひしお）を現代によみがえらせた、全国でも類のない「豚肉から作られた醤油」です。うま味成分が通常の醤油の1.7倍含まれており、「ときめき調味料選手権2013・何にでも使える！万能調味料部門」で優秀賞を受賞しました。

また、豚の飼育から商品の製造販売にも携わる美幌高校の活動が、2012年度「全国高校生みんなDE笑顔プロジェクト選手権」の地域活性化プロジェクト部門で最優秀賞を受賞。高校生の活動が大人の希望にも繋がっています。



販売の様子

データ

■代表者：久山邦徳さん／設立：2012年／社員：3名

■連絡先：網走郡美幌町字仲町1丁目44（美幌商工会議所内）

■電話：0152-73-5251

■FAX：0152-73-5253

■HP：<https://www.facebook.com/bihorobuta>