

食料品
製造業

リピーター続出の美味しさで勝負！
壱岐牛で島を元気に。

壱岐牧場



壱岐牧場

長崎県壱岐市石田町筒城仲触1786
TEL/0920-44-5818
FAX/0920-44-5686
HP/https://www.ikiboku.jp/
MAIL/ikiboku@ikiboku.jp

代表者名/田口靖人
設立/1977年4月1日
業種/食料品製造業
従業員数/2名



昭和49年に「壱岐島には牛がいるのに肉がない」と牧場を開業し、その2年後にペンション、レストラン、壱岐牛精肉加工販売の経営に着手。島ならではのサービスを提供している。精肉加工販売においては、壱岐牛の特徴を活かしたソーセージ、ケーゼ、ハンバーグ、ローストビーフなどを製造販売し、宿泊客のみならず、口コミやふるさと納税等で、その美味しさが広がっている。

事業のテーマ

壱岐牛加工所の増改築による機械整備

事業のきっかけ

当社は壱岐が『余暇を楽しめる地域』になるべく長年、尽力している。そのための1つの方法として、島の目玉を作ろうと創業当時から壱岐牛に着目し、ソーセージやハンバーグ等をはじめとする商品開発を行ってきた。しかし設備が整わないことから量産体制がとれず、積極的な取り組みが出来なかった。

事業内容・成果

壱岐牛の加工所の増改築に伴い、プレハブ冷蔵庫、プレハブ冷凍庫、急速冷凍機、作業台・整理棚一色を導入した。プレハブ冷蔵庫を設置したことで肉の一

頭買いがしやすくなり、材料仕入れの負担軽減とコストダウン削減が実現。プレハブ冷凍庫、急速冷凍庫は食品の長期保存はもちろん、品質の向上につながった。特に急速冷凍庫はこれまで-20℃だったのが-30℃で冷凍できるようになり、より美味しさが続くようになった。また作業台・整理棚は作業スペースが広がり、衛生面の維持管理ができ、作業効率が上がった。新機械の導入により、大量生産ができる体制が整った上、作業の効率化により、雇用を増やすこともできた。

今後の展望

近年、ふるさと納税や宿泊客の口コミ等によりリピーター率が上昇し、受注が増えている。今後は「食のリゾート」を目指し、新商品（壱岐牛のラーメン）の開発、島内用のハンバーグの普及、デジタル化の推進など、様々な方面に力を入れていく。

ものづくり補助金活用

生産量が

5倍以上になった!

品質が向上し、
大量生産ができる体制が整った。