



「焼き豚P」

パイプライン(綾川町)

四国には豊かな自然に O A 機器の大手販売会社は、くまれた農林水産物を経て地元に戻った安藤がある。それら地域の資源に着目した新たな特産品づくりに貢献する新規事業を模索。手掛かりを求め、2007年4月に香川大学院地域マネジメント研究科に入学した。

商品は取り組みなどを紹介する。
◇◇◇
「焼き豚P」と、一風売れた。その現象を教員

① 変わった名前の焼き豚がインターネット通信販売で人気だ。実はこの焼き豚、讃岐三畜の讃岐夢豚をはじめ香川の県産品を材料に使用している。製造・販売は綾川町の「パイプライン」。もとは建設業が主力で、食品事業は新規参入だ。

県産食材ふんだんに



讃岐夢豚や和三盆など香川の特産品を材料にした「焼き豚P」

と議論し、勉強するうち個人の趣味だった。幼い確信した。「地域はどこから好きだった焼き豚もプロモーション次第で豚をつくる近くの精肉店が閉店。『食べられなくは1次産産を絡めた基礎なるとは嫌だから自分でない、実力を伴ったつくりたい』と、師匠に教えるを請い、焼き豚の一方、焼き豚づくりは技術を身に付けた。

新規事業の模索と焼き豚は関連なくバラレルに動いていたが、大学院の入学によりピタリと結合した。讃岐夢豚のほか、小豆島の醤油、讃岐三白の一つの和三盆糖、生産量が全国2位のニンニクと、焼き豚の主な材料は県産品で賄える。

「これならいける」と07年11月から倉庫を改修した綾川町の店舗で販売を開始。08年10月には本格的にネット通販を導入し、人気に火が付いた。手づくりの味が受けて、購入客は全国に広がり、首都圏、関西圏が約30%ずつを占めている。

真つ赤な「P」が印象的なパッケージは、同町出身の建築家小川博央氏が手掛ける。安藤社長の幼なじみで、内外の賞を受賞。デザイン力も地域

の人材が担った。安藤社長の地域活性化の持論は「地産外消」。全国に発信力のある讃岐うどんと組み合わせ、

【メモ】焼き豚事業の従業員は9人(パートを含む)。「P」の意味は来店して訪ねれば教えてくれる。道の駅「源平の里むれ」(高松市)でも販売。問い合わせは0120-52-2525。http://yakibuta-p.com

四国4社共同企画