

沖繩生まれの豚とつくる、
健やかな食の未来。

株式会社
がんじゅう
会社案内



「若者が夢を描ける農家」
を目指して

初めて紅豚を食べた時の驚きを、今も鮮やかに覚えています。それと同時に、これほど上質な豚肉が、価格や品質の維持などにおいて、生産農家が納得できる形で流通されていないという事実衝撃を受けたことも忘れられません。この状況を打破すべく、2003年に「株式会社がんじゅう」を設立しました。生産農家のものづくりに適正な評価を与えるべく、豚肉では初のトレーサビリティを導入。生産、加工、販売までを一貫して行う流通体系を作ることで、「美味しくて安心な豚肉」という付加価値を生み出しています。今後は良質な豚肉の提供に加え、未利用資源である豚の胎盤を原料とする機能性商品の開発や、観光農業への進出などを行なっています。次世代を作る若者たちが農業に対して夢を描けるような、「カッコよく、そして稼げる畜産業」の仕組みづくりを目指して。そして、沖縄生まれの豚と共に生きる私たちの仕事を通して、日本の食料自給率の向上や、食文化の発信といった課題にコミットしていけたら幸いです。

代表取締役 桃原 清一郎

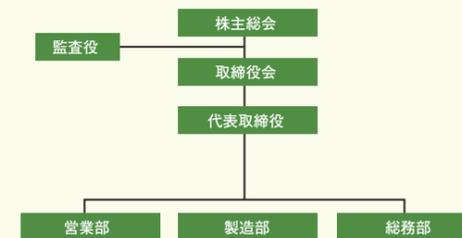


会社概要

会社名	株式会社がんじゅう
所在地	〒904-0303 沖縄県中頭郡読谷村伊良皆 225 番地
TEL	098-957-2929
FAX	098-957-2986
代表取締役	桃原 清一郎
非常勤取締役	上間学（沖縄電力株式会社） 島袋 和則（生産農家） 喜納 憲政（生産農家）
非常勤監査役	佐久本 達哉（沖縄電力株式会社）
資本金	1,000 万円
株主	桃原清一郎、沖縄電力株式会社、喜納憲政、島袋和則、安次富正
事業内容	枝肉・部分肉卸・小売・食肉加工品の製造販売、養豚事業、化粧品製造販売、それに付随するすべての業務



組織図



会社沿革

- 平成 15 年 3 月 株式会社 がんじゅう 設立
- 平成 16 年 3 月 井筒まい泉株式会社青山本店 取引開始
- 平成 16 年 5 月 株式会社リウボウインダストリー 取引開始
- 平成 16 年 11 月 第 28 回沖縄の産業まつり工業製品の部「沖縄コース甘みそ漬け」奨励賞
- 平成 17 年 3 月 三越日本橋本店 精肉・味噌漬けギフト販売開始
- 平成 17 年 12 月 KIRIN 選ぼうニッポンうまい 紅アグーしゃぶしゃぶ 沖縄代表
- 平成 18 年 12 月 KIRIN 選ぼうニッポンうまい 紅豚味噌漬け 沖縄代表
- 平成 25 年 6 月 化粧品製造販売業許可取得
- 平成 25 年 9 月 ㈱JP三越マーチャンダイジング 美髪魅シャンプー・美髪魅トリートメント販売開始
- 平成 26 年 4 月 読谷村治城公園管理受託

「企業理念」

豚と、生きる。 沖縄生まれの

沖縄生まれの豚とつくる、
健やかな食の未来。



豚肉は沖縄のスローフード。
日本最古の豚肉文化は、およそ600年前の琉球王国で始まりました。
豚はとてもデリケートで飼育が難しい動物です。
私たちは志高い生産者とパートナーを組み、沖縄の伝統と知恵に学びながら、
自然を感じる環境と餌にこだわり、
のびのびと健康に育てることを第一に考え、実践しています。
私たちは、豚に関わる誰もが満足できる持続可能なビジネスモデルを通して、
「健康な豚は安全で美味しい」という当たり前の事実が支持される世界を作りたい。
沖縄生まれの豚とつくる、健やかな食の未来。
それが、私たち「株式会社がんじゅう」の願いです。

事業内容とビジョン

Description of Business

Vision 01

“三方良しの仕組みづくり”

継続可能な 沖縄発養豚ビジネスの確立

- ・ 高品質、高収益
- ・ 日本最古の豚肉文化を発信
- ・ 沖縄発のビジネスモデルを構築
- ・ 国内自給率の向上

日本の畜産は農業総産出額の約3割を占め、養豚はそのうちの約2割を占めます。加えて、国民一人当たりの豚肉の消費量は11.8kg(※)と順調に推移しています。しかし、その一方で養豚農家は5300戸まで減少。重量ベースで50%(カロリーベースで7%)を留めている豚肉の国内自給率が、輸入豚に凌駕されるのも時間の問題です。養豚の主な課題は「収益性の低さ」と「病気予防の難しさ」ですが、これらに対し、私たちは「紅あぐー及び紅豚のブランド力向上」や「企業養豚」、「体験型観光農場」などの解決策を掲げ、積極的にコミットする所存です。そして「作る・売る・買う」と関わる人誰もが幸せで継続可能なビジネスを、志高い生産者と共に構築・発信していきます。

※農林水産省 食糧自給表 H25年度 国民一人当たり 平均供給数量

1次 生産

- ・ 独自飼料の研究・開発
- ・ 契約農家

3次 卸売・小売

- ・ 精肉卸商品
- ・ 業務用商品
- ・ 自社ブランド 商品

株式会社 **がんじゅう**
事業内容

2次 加工・製造

- ・ 精肉加工
- ・ 肉加工品製造

Vision 02

“地域活動”

むら・ひと・しごと の創出

- ・ 観光+農業の体験型施設
- ・ 安定的な雇用の創出
- ・ ヒト・モノ・コトの好循環
- ・ 地域間連携
- ・ 次世代ロールモデルの輩出

弊社の本社所在地である沖縄県読谷村は、「豊かな自然を守り育て、都市と自然が織りなす村づくり」という基本方針を掲げています。これに賛同し、私たちは読谷村・渡具知ビーチに、「観光+農業の体験型施設」を計画。「紅豚」「紅あぐー」という資源を生かした6次産業的なアプローチを通して、むら・ひと・しごとの創生と好循環という地域の課題に貢献します。



自社ブランド豚 生産から販売までの一貫体制

Traceability System

トレーサビリティシステムとは Traceability System

「トレーサビリティシステム」とは、農場から食卓までの流れを追跡できるシステムの事です。例えば、「この豚肉はどこで、どんな餌を食べてどのように育ったのか」や「誰が育て、いつ出荷され、どの工場加工され、どのような流れを経ておに並んでいるのか」などの情報を各商品のラベルに記載されている10桁の「安心番号」からトレーサビリティシステム専用ページで調べることができます。全ての情報を知って頂けることで、「農場」から「食卓」まで自信と責任をもってお届けします。

商品

0123456789
インターネットで
10桁の安心番号

どんな豚?

豚の種類

どんな餌?

エサ

どこで育てられた?

農場

どこで加工した?

加工製造工場

1次 Industry

生産

農場・飼料管理

Check! Traceability System
生産履歴

と畜場

2次 Industry

加工・製造

精肉加工
非加熱・加熱加工

Check! Traceability System
加工・製造履歴

安全・安心な豚肉を
農場から食卓へ、
まっすぐにお届けします

近年、鳥インフルエンザやBSEの発生、また偽装表示事件などにより、消費者の食品に対する信頼がゆらいでいます。そのような状況の中、弊社は豚肉では国内初の「トレーサビリティシステム」を導入。既存の流通形態に頼らず、農家の協力を得て生産、加工、販売までを一貫して行うことで、良質で安全な豚肉の安定供給を実現しています。



3次 Industry

販売・流通

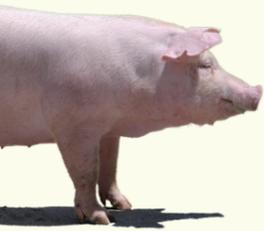
精肉卸・業務用
自社ブランド展開

Check! Traceability System
流通履歴

(リウボウ食品館)



お客様



自社ブランド豚：紅あぐー・紅豚

Brand Pork



紅豚とは

「食べ物が体を作る」沖縄に古くから伝わる教えを大切に、こだわりの生産者と共に作り上げたブランド豚。産地が明確な L・W (♀) 種と D (♂デュロック) 種を交配させて生まれた子豚に、乳酸菌メインの独自に配合した飼料を与え清潔で快適な豚舎でストレスなく育てました。

特徴

淡く美しい
紅色

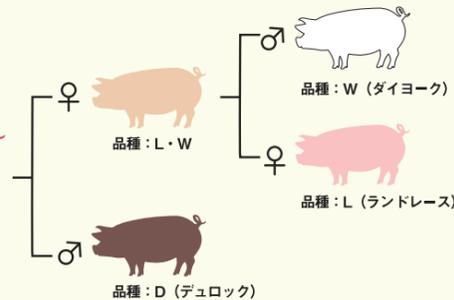
ジューシーで
柔らかな
肉質

驚くほど
さっぱりとした
脂

紅豚
(ブランド名)



品種：LWD



沖縄の自然を活かし、大切に育てた、こだわりの豚

やわらかでジューシーな肉質と、とろけるように甘い脂。多くのお客様に支持される紅豚と紅あぐーの特性は、えさと環境にこだわる飼育方法によって培われました。たとえば、発酵飼料を含む独自の配合飼料や、新鮮な空気と適切な室温に配慮した豚舎など、豚が快適に、健康に育つための工夫が詰まっています。

紅あぐーとは

「食べ物が体を作る」沖縄に古くから伝わる教えを大切に、こだわりの生産者と共に作り上げたブランド豚。希少価値の高い在来豚「アグー」の雄と「ランドレース」の雌を交配させて生まれた子豚に、乳酸菌メインの独自に配合した飼料を与え清潔で快適な豚舎でストレスなく育てました。

特徴

霜降の割合が
多く
柔らかい

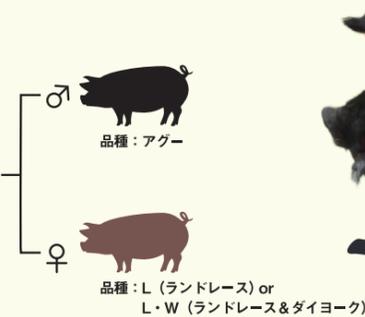
口の中で
とろける
甘い脂

豚肉特有の
臭みがない

紅あぐー
(ブランド名)



品種：アグー



Point Q&A

Q 紅豚・紅あぐーは、なぜ美味しいの？

A. えさと環境にこだわり、育てているからです。

紅豚・紅あぐーは、生産農家の「お客様に、美味しく安全な豚を届けたい」という思いから生まれました。独自の配合飼料や清潔で快適な豚舎など、生産農家の30年以上にわたる研究の成果なのです。

Q 紅豚・紅あぐーは、ふつうの豚と何が違うの？

A. 味と品質が違います。

通常より少し長い日数をかけ、紅豚と紅あぐーを飼育します。えさと環境、そして豚の成長スピードに配慮し、のびのびと育てることで、良質な脂と柔らかな肉質に恵まれた豚に育つのです。

種類	育成日数	飼育環境
紅豚	210日	仔豚期…とんとんハウスでのびのび育てる 成長期…換気や温度に配慮したウィンドレス(窓無し)豚舎で 病気やストレスのリスクを低くして、健康に育てる
紅あぐー	240日	
一般的な豚	180日	ウィンドレス(窓無し)豚舎で健康に育てる

Q 紅あぐーは、どんなあぐー？

A. アグーの長所を活かし、味と品質の向上を目指しました。

琉球在来種の豚であるアグーの血を100%有し、かつ沖縄県の検査に合格したものをアグーと呼びます。アグーは一般豚にくらべて霜降りの割合が5%多く、また脂肪融点が38.1℃という特徴(長所)があります。アグーが持つこれらの長所を活かし、味と品質の向上を目指したのが紅あぐーです。一方、あぐーはアグーの血液を50%以上有した豚のことであり、また、沖縄県農業協同組合の登録商標でもあります。

voice

お客様の声

2003年の弊社設立以来、紅豚・紅あぐーに対し、お客様から嬉しい声を頂戴しています。なかでも、「くさみがない」「以前、食べたあぐーは脂がしつこくて食べきれなかったが、紅あぐーはいくらでも食べられた」など、紅豚・紅あぐーの味や品質の高さを裏付ける声が多数寄せられています。

豚肉特有の臭みが
なかった！

脂が甘くて
旨味がたっぷり

さっぱりしてるのに
柔らかくジューシー！

1×2×3
1次
6次産業

生産（農場・飼料配合）

当社の社名である「がんじゅう」とは、沖縄の方言で「元気・健康・頑丈・丈夫」という意味です。「食を通して、健康づくりを応援したい。」という思いから名づけました。この思いに忠実に、「ただ、ひたむきに健康で美味しい豚を追求したい」という情熱を持った生産農家と共に、日々「紅あぐー」及び「紅豚」の生産に取り組んでいます。

農場

沖縄県内の契約生産農家3者が独自で肉質の良さを追及。長年の歳月を経て培った研究結果やノウハウを駆使し、病気を「予防」するのではなく、豚そのものが健康になるような取り組みを行なっています。そのため私たちの豚は脂肪と肉質にすぐれ、特有の臭いもありません。また、繁殖技術に優れ、その研究熱心さは獣医さんからもお墨付きをいただいています。



私たちが育てています！

Farm
金武町
安次富畜産
(紅豚飼育)



金武町 / 1250.0 m²、750 頭

農場 **Vioco**
「消費者に喜ばれるおいしい豚肉作りを心がけています」



うるま市 / 2975.0 m²、2500 頭

農場 **Vioco**
「安心して食べていただけるおいしい豚肉をめざしています」

Farm
うるま市
喜納農場
(紅豚・紅あぐー飼育)

Farm
宜野座村
宜野座畜産
(紅豚飼育)



宜野座村 / 3000.0 m²、2500 頭

農場 **Vioco**
「自信をもっておいしい豚肉をお届けします」

こだわり
1
飼料

紅豚・紅あぐーのために
30年以上に渡り
研究・開発された独自配合飼料
(発酵飼料を含む)

豚肉本来の肉質の良さや旨さを引き出すため、独自の配合飼料を与えています(紅豚・紅あぐー共通)。飼料に小麦・パン粉・米・紅芋・木酢液、泡盛もろみ酢粕・活性炭・乳酸菌などを、豚の体調や発育ステージに応じて配合しています。それぞれの成分の相乗効果により、獣臭や灰汁が少なく、ほんのり甘く、あっさりした真っ白い脂が作られます。



たんぱく質や脂質、ビタミン、ミネラルをバランスよく含み、健康で良質な肉質と脂質をつくり出します。

紅豚・紅あぐー共通		紅あぐー
雑穀 とうもろこし 小麦、パン粉 米、紅いも	その他 木酢液 ★泡盛もろみ酢粕 ★海藻粉末(フコイダン)	飲み水 ★特殊乳酸菌
脂質を向上させ、 柔らかな肉質をつくる	豚の腸内環境を整え、 健康な体をつくる 獣臭を抑える	腸内細菌のバランス を整え、健康で良質 な肉質をつくる

「**ポーク・ファースト**」な養豚で育む、
良質で安全な豚肉

「ポーク・ファースト」な養豚とは、豚の健康を第一に考えた飼育方法で、弊社が提携する紅豚と紅あぐーの生産農家は30年以上前から実践してきました。具体的には、栄養のバランスがとれた飼料を与え、清潔で病気やストレスのリスクが少ない豚舎でのびのびと育てます。このように、えさと飼育環境を充実させることで、良質で安全なブランド豚・紅豚と紅あぐーが生まれるのです。

こだわり
2
飼育環境

仔豚期（離乳後45日迄）：とんとんハウス

離乳後45日迄を大切に過ごすと、豚の品質が向上します。そのため、紅豚と紅あぐーの生産農家は、子豚を「とんとんハウス」という専用の豚舎で飼育しています。「とんとんハウス」は、床マットと換気扇を完備、また室内外を自由に行き来できる仕様なので、子豚は一年中のびのびと快適に過ごせます。



成長期～出荷迄
新鮮な空気が循環する、**ウィンドレス豚舎**

豚はデリケートな動物で、病気の予防には細心の注意を払っています。そのため、豚舎は窓のないウィンドレス型を採用。アジアなどから飛来する渡り鳥や、病気の原因となる外的要因の侵入を防止しています。その分、農場にはクーリングパッドシステムを導入するなど、換気には十分配慮し、新鮮な空気と適切な室温になるよう管理しています。



表示例
紅豚

原材料名	配合割合	備考
豚	95%	全乳入り、脂肪率、中老、黒豚、赤豚、小支豚、若い豚、小支豚、若い豚
飼料	10%	大豆粕
その他	5%	みず
その他	5%	発酵飼料(米糠粕・小麦粉・活性炭・乳酸菌)・泡盛もろみ酢粕・海藻粉末(フコイダン)

(注) 原材料は、品質を向上させるために、発酵飼料を使用しています。
(注) 発酵飼料は、その日の新鮮な飼料とします。

体重	10kg	20kg	30kg	40kg	50kg	60kg	70kg	80kg	90kg	100kg	110kg
飼料区分	人工乳前期	人工乳後期	仔豚期	肥育期							
主な原料	一般配合飼料		紅豚専用飼料(指定配合)								
	パン粉・		米・小麦・菓子パン粉・小麦粉・ 紅いも・ふすま・木酢液粉末・ 炭酸カルシウム・食塩・りん酸カルシウム・ゼオライト								
	とうもろこし・大豆油粕ほか										

検査基準

弊社は「安心して安全で美味しい豚肉」を責任をもって提供していきたいという生産者の理念に賛同し、設立した企業です。そのため、当社の独自配合飼料の中に放射能の影響を受けている原材料はなく、加えて農場から直販なのでほかの豚肉が混入することも一切ありません。放射能検査に関しては、飼料及び豚肉ともに定期的に、専門機関で検査を行っています。

放射能検査の結果は弊社 HP に掲載しておりますので、ぜひ、ご覧ください。
<https://www.benibuta.co.jp/hpgen/HPB/entries/104.html>

受付番号 8 の、貴依頼による飼料の測定結果を下記のとおり報告します。

試料名：紅豚・紅あぐー飼料

1 分析の対象：紅豚・紅あぐー飼料

2 分析の方法：試料をマリネリ型の容器(0.9リットル)に入れ、Ge 半導体検出器(キヤンベラ BE2825、相対効率 15%)で測定

3 分析の結果

試料に含まれる	¹³⁷ Cs	¹³⁴ Cs	単位
試料	0.00	0.00	Bq/kg
紅豚・紅あぐー飼料	不検出	不検出	不検出
不検出(検量下下限値以下)	検量下下限値	検量下下限値	10Bq/kg

4 結論
試料中の¹³⁷Cs、¹³⁴Csは検量下下限値以下でした。

検査結果交付日 平成 28 年 11 月 8 日

1×2×3
2次
6次産業

加工・製造

安心、安全なお肉を食卓にお届けするため、当社では精肉加工や調理品の製造加工を全て自社で行っています。自社工場で直接精肉を扱うことで、お肉の状態を細かく把握でき、農家への即時フィードバックが可能となります。このように生産農家と工場の連携により、品質の向上につとめています。



精肉加工の流れ

枝肉



衛生管理の徹底を図るため、屠場から自社専用車両で枝肉を搬入。その後は工場内冷蔵庫（4℃）で保管します。

脱骨



枝肉を主要6部位（ヒレ・ロース・肩ロース・バラ・ウデ・モモ）に分割し、骨や皮などを除きます。

部分肉成形



分割した部分肉から余分な脂肪を取り除き、成形（トリミング）します。

真空



鮮度を保持しながら、精肉の目方・質・味・色を変えずに長期間保存するため、専用包材で真空パックします。

金属探知機



作業ごとに行う目視検査だけでなく、金属探知機による異物混入検査を行うなど、衛生・品質ともに万全の体制で整備しています。

シュリンクトンネル・冷却



熱収縮性フィルムで精肉を真空パックした後、トンネルに商品を流し真空フィルムを収縮させ、ドリップの浸出を防ぎます。

計量・箱詰め・出荷



商品毎に計量し、重量、加工日、安心番号（トレーサビリティ）などを記載した商品ラベルを発行。慎重に箱詰めし、出荷します。

肉加工品製造の流れ（主に自社スモーク商品）



下処理

室温 16℃以下の室内で肉の下処理を行います。カットやサイレントカッター、ミンチ機で加工処理を行います。



塩漬・熟成

専用の冷蔵庫で塩漬・熟成後、スタッパーで腸詰めなどの作業を行います。



加熱加工（スモーク処理）

スモークハウスで加熱・加工・スモーク処理を行います。



〈スモーク商品〉

1×2×3
3次
6次産業

流通・販売

卸売

～ 原料販売（精肉・加工品）～



主な販売先

1次加工（カット）、2次加工（製造）共に対応可能です。
精肉や肉加工品など、新鮮な豚肉をお客様のニーズに合わせて納品いたします。

卸問屋



沖縄を代表するブランド肉のひとつとして、県内の主たる卸問屋と取引を行なっています。また、近年では県外の肉卸業の方々との取引も増えております。

食品・加工製造



エンドユーザー向けの肉加工商品や、飲食店が使用する業務用食材の原料として販売しております。紅豚や紅あぐーなどの自社ブランド肉を原料として使用することで、加工商品の味向上やエンドユーザーへの周知など付加価値向上に貢献しています。

専門店



素材のみならず、弊社のトレーサビリティシステムにも高評価をいただき、百貨店等のこだわり食品売場（精肉コーナーや精肉店）にて展開中です。知名度のある沖縄県産のブランド豚を看板商品に据えることで売上げ向上に貢献しています。

量販店



近年は量販店への取引も拡大中です。多様化するニーズへの対応や手間のいらぬ商品の開発にも注力しております。自社ブランド肉という素材そのものに頼るだけでなく、丁寧な加工や仕込みこだわること、小ロットだが時代に合った商品を提供しています。

飲食店・メニュー



取引先のニーズに対応する精肉・肉加工品などを販売しております。また、近年は、紅豚・紅あぐーを使った飲食店メニューの提案や、飲食店の専門業態開発にチャレンジし実現してきました。なお、開発商品は自社運営のレストランや物販スペースにてテストマーケティングを行うなど、販売後の展開も応援可能です。

手間ひまをかけて育てた豚を、適切な価格で届けるべき人に販売する。そのため「ブランド力の強化」と「販路のマッチング」に力を入れています。前者は「紅あぐーと紅豚」が持つ「安心・安全で美味しい豚肉」という強みを追求。国内初の安全管理（トレーサビリティシステム）を採用するなど、豚肉の生産から加工、流通までの過程を開示し、食にこだわるお客様やお取引先様の信頼とニーズに応えています。後者は井筒まい泉様をはじめとするこだわりの飲食店や百貨店、スーパーなどを中心にお取引頂き、ご高評を頂いております。

小売

～ 自社ブランド展開 ～



直営店

紅豚及び紅あぐーのブランド力向上を目指し、精肉の販売はもちろん、オリジナル肉加工品や直営店限定商品の販売に取り組んでいます。

MEAT HOUSE

【食堂 & 物販】

紅豚・紅あぐーを使った自慢の料理を味わえる



Okinawa Pork Village Online Shop

【自社運営ショッピングサイト】

精肉から肉加工品まで弊社商品を購入できるECサイト



PORK WAGON

【移動販売車】

紅豚・紅あぐーの移動販売車。沖縄本島内で営業



主な販路

自社ブランドネーム入りのオリジナル加工商品やギフト商品などを企画・提案。紅豚及び紅あぐーのブランド力向上に繋げています。

専門店



精肉店・精肉コーナー

小売店



百貨店・土産店・量販店

通信販売



ネット・カタログ販売店

Original Brand



Brand Concept

沖縄から、豚の恵みをまっすぐに

「紅あぐー」と「紅豚」の魅力を余すことなく伝えるために生まれたブランドです。

「安全で美味しい豚肉をお客様に召し上がってほしい」という思いから

沖縄の自然の力を借り、大切に育てたこだわりの豚。

その恵が詰まったお肉や絶品の肉料理を

農園から食卓へ、まっすぐにお届けします。

【旗艦施設】

ブランドコンセプトを体現する、自社商品加工場併設の体験型総合施設

Okinawa Pork Village

〒904-0315 沖縄県中頭郡読谷村渡具知 228

TEL : 098-982-8877

OPEN / 11:00~21:00

CLOSE / MEAT HOUSE 水曜定休

<https://ganjyu.co.jp/>



豚とビーチのテーマパーク

弊社運営の観光施設。読谷村・渡具知ビーチに在り、「農業」と「ビーチ」をテーマにこだわり豚と絶景ビーチ、そして至福の時間を提供。精肉の販売、レストランやビーチサイド BBQ の運営、マリナクティビティの道具レンタル、イベントなどを実施。これからの養豚業を考える畜産サミットやワークショップなども計画中。



株式会社 がんじゅう

【本社・工場】

〒904-0303

沖縄県中頭郡読谷村伊良皆 225

TEL : 098-957-2929

FAX : 098-957-2986

【Okinawa Pork Village】

(旧がんじゅうファーム)

〒904-0315

沖縄県中頭郡読谷村渡具知 228

TEL : 098-982-8877

OPEN : 11:00~21:00

CLOSE : 水曜日 (MEAT HOUSE のみ)

HP : <https://ganjyu.co.jp>

Online Shop : <https://www.benibuta.co.jp>