

令和6年度 ふるさとのづくり支援事業

市町村名		北海道積丹町
事 業 名		羊肉加工商品開発事業
企業等概要	企業等の名称	株式会社流山
	代 表 者 氏 名	宮本 英樹
	所 在 地	北海道亀田郡七飯町東大沼 294 番 1
	連 絡 先	shiokaze.sheep@gmail.com
	U R L	https://shiokaze-sheep.com/

令和7年12月現在

【事業者概要】

- 株式会社流山は、牧草の生産販売、家畜の飼育販売、体験観光事業などを展開。積丹町では旧町営牧場跡地の再生化を目的とした牧羊事業を展開中。地域おこし協力隊 OB/現役隊員を含む4名体制で「積丹しおかぜ羊牧場」を運営。町との賃貸借契約や昆布仕入れにおける漁協との連携など、官民連携を推進。

【事業概要】

◇背景・経緯

- 積丹町では、特産品の海産物への偏りと、通年販売可能な名物の不足が地域課題。この解決策として、ウニ養殖で余剰となる積丹産ホソメ昆布を羊の飼料として活用する水畜連携モデルを推進。さらに、希少な国産羊肉（国内流通量0.4%）を主原料とした、テイクアウト・お土産需要に対応するため肉まんの開発に着手。



◇開発概要

- 肉まん開発は、札幌の中華料理店「宮の森れんげ堂」の監修・連携のもとで実施。主原料は自社生産の「積丹しおかぜ羊」であり、味付けは、自社の羊骨に積丹産ホソメ昆布を煮込んだ特製スープを採用した塩味ベースという独自の工夫。さらに、生地には天然酵母と北海道の地域資源である白樺樹液を仕込み水に使用し、高い付加価値の生地を開発。蒸し工程後に冷凍機による鮮度保持と、真空パック包装の採用という徹底した品質管理を実施。

【成果】

◇地域性・特徴

- 希少な国産羊肉と、地域特産の昆布を組み合わせた水畜連携の実現という新規性。他と差別化され、地域PRに貢献できる可能性を持った商品との町からの評価。ブランディング戦略としては、「積丹ブルーを望む放牧地」という牧場のストーリーを商品価値とした。

肉まん蒸し器



新商品



イベント出店



◇商品化・販売先

・商品名は「積丹羊肉まん」。販売価格は1個 550 円。試食会では、価格の「適正さ」、具材の「香り・食欲をそそる点」での高い評価。現状はテスト販売段階。販売実績は、札幌のマルシェ等のイベント出店での完売。販路は民間事業者主体イベントとの連携協力、EC サイト、ふるさと納税をターゲットとしている。

【今後の展望】

・年間生産量 5 千個程度の限界を克服するための自社製造拠点の整備や提携委託先の確保が喫緊の課題。現行肉まんのプレミアム路線、製造コストを抑えた量販品タイプの別途開発による製品ラインの複線化。