

## 商品企画書

### いとしいカレー

「いとしいカレー」は、森林ノ牧場で大切に育てられた乳牛の経産牛肉を活用したレトルトカレーです。

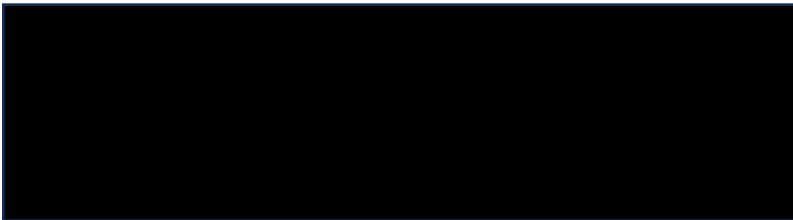
一般的に市場価値が低くなりやすい乳牛肉を、スパイスと煮込みによっておいしい一皿に仕上げました。牛乳を届けてくれた牛の命を最後まで大切にいただく、アップサイクルと地産地消の考え方から生まれた、栃木発のSDGs商品です。



#### 1. 商品名

いとしいカレー

#### 2. 事業者名



#### 3. 商品概要

「いとしいカレー」は、森林ノ牧場で大切に育てられた牛の命を、最後まで余すことなく食卓へ届けるために生まれたレトルトカレーです。

一般的に乳牛、とくに役目を終えた経産牛の肉は、市場では低い価格で取引されやすい傾向があります。しかし、森林ノ牧場では、牛を単なる生産手段としてではなく、牧場の時間をとも

に過ごしてきた大切な存在として捉えています。

本商品では、そうした牛の肉を丁寧に加工し、スパイスの香りと煮込みの力で、しっかりとした旨みを楽しめるカレーに仕上げました。

「いとしい」という商品名には、牛への感謝、命への敬意、そして食べる人にその背景まで味わってほしいという想いを込めています。

#### 4. 商品の特徴

##### ① 市場価値の低い乳牛の経産牛肉を活用

乳牛は、牛乳を生み出す役割を終えた後、食肉として出荷されます。しかし、一般的には肉用牛に比べて市場での評価が低くなりがちです。

「いとしいカレー」は、そうした乳牛の肉を価値ある食材として活用することで、命を無駄にせず、畜産資源の有効利用につなげる商品です。

##### ② 栃木県内の牧場から生まれた地産地消商品

森林ノ牧場は、栃木県那須地域で放牧を中心とした酪農を行っています。本商品は、栃木県内で育った牛の肉を活用し、地域の事業者と連携して商品化した、地域資源活用型の商品です。

##### ③ レトルトカレーとして日常に取り入れやすい

SDGs や畜産資源の有効活用というテーマを、難しい説明だけで終わらせず、誰でも手に取りやすく、食卓で楽しみやすい「カレー」という形にしました。

常温保存が可能で、家庭用、ギフト用、観光土産、道の駅や地域物産での販売にも適しています。

##### ④ 牛への感謝を伝えるストーリー性

商品名の「いとしい」は、森林ノ牧場が牛一頭一頭に向き合ってきた姿勢を表しています。

生産効率だけでは測れない、牛と人との関係性、命をいただくことへの感謝、酪農の背景にある循環を、商品を通じて伝えることを目指しています。

#### 5. コンセプト、背景

役目を終えた牛の命を、もう一度、食卓のよろこびへ。

「いとしいカレー」は、牧場で大切に育てられた牛への感謝を込めたカレーです。

牛乳を届けてくれた牛の命を、最後まで大切にいただく。

その想いを、おいしさとともに伝える商品です。

森林ノ牧場では、森林や耕作放棄地など、人が直接食べることのできない草や自然資源を牛が食べ、牛乳や乳製品として価値に変える酪農を行っています。

一方で、乳牛は牛乳を生み出す役割を終えた後、食肉として出荷されます。特にジャージー種などの乳牛は、肉用牛に比べて市場評価が低く、十分な価値がつきにくい現状があります。

しかし、牧場で長く過ごした牛には、一頭一頭の記憶があり、役割を終えた後も大切な命であることに変わりはありません。

その命を最後まで大切に届けるため、また、乳牛肉の新たな価値をつくるために開発したのが「いとしいカレー」です。

## 6. 販売価格・規格

※以下は仮置きです。実際の内容に合わせて修正してください。

- 内容量：1 袋
- 保存方法：常温保存
- 販売価格：税込 756 円
- 賞味期限：製造日より 180 日
- 販売形態：単品販売、ギフトセット、牧場商品との詰め合わせ
- 主な販売場所：森林ノ牧場、オンラインショップ