

報道関係者各位

エコで持続可能な食肉文化を HIS オフィスカフェでエコポークを提供 ～食事のワクワクや生産者の想いを伝える～

株式会社 Eco-Pork（所在地：東京都千代田区 代表：神林隆 以下、「当社」）は、当社 DX ソリューションを活用する新潟県産ブランド豚「鬼の宝ポーク」が変な商社株式会社（所在地：東京都練馬区 代表：ホヨンジュ 以下、「変な商社」）が運用する株式会社エイチ・アイ・エス（以下、「HIS」）のオフィスカフェに採用され、2024年2月5日から2月16日までの期間限定で提供されることをお知らせします。



◆ 取り組みの背景と狙い

HIS オフィスカフェはスペイン料理店出身のシェフが腕をふるい、その質の高さは社内外でも評判になっています。HIS のスタッフが利用するオフィスカフェに、循環型農業から生まれた、愛情とこだわりを持って育てられる美味しい豚肉「鬼の宝ポーク」を当社が提供することで、新しい価値創造のきっかけにしたいと考えています。

鬼や福ふくは、新潟県魚沼津南町で20代に渡って農業に従事し、地元で根ざした循環型農業に取り組んでおり、アニマルウェルフェアに配慮したフリーストール飼養をいち早く取り入れるなど、先進的な養豚農家です。

当社がHISと鬼や福ふくを繋ぎ、HISのスタッフが今まで以上に食文化に興味を持つことでそのお客様にもその価値を伝播していき、社会全体での食の未来を守っていくという取り組みを加速していきます。

▼販売商品

当社が提供する「鬼の宝ポーク」は、HIS オフィスカフェ以下のメニューに活用されました。

- ・鬼の宝ポーク ソテー ライスボール オニオンソース
- ・鬼の宝 DELI プレート ローストポークのローストガーリックソース
- ・鬼の宝ポーク ホットドッグ

提供期間：2024年2月5日から2月16日まで。

当メニューはオフィスカフェでの提供につき、一般の方はご利用いただけません。

◆今後の展開

当社はこれからも食の現場に豚肉を提供し、養豚に関する情報を発信していくことで、養豚農家の社会価値向上に寄与し、当社の掲げる「次世代に食肉文化をつなぐ」を実現していきます。

当社のご提供する豚肉に興味を持たれた飲食店や精肉販売店の方は、ぜひお問い合わせいただければ幸いです。

鬼や福ふく <http://www.oniyafukufuku.com/>

新潟県魚沼市津南町で養豚業および農業を営んでいます。鬼の宝ポーク、鬼もろこし、鬼にんにく、コシヒカリを生産。2019年からEco-Pork「Porker」で養豚生産管理を開始し、約1500頭をたった2名のスタッフで、愛情込めて育てています。「鬼の宝ポーク」はしっかりとした旨味と香りで県内にファンが多く、2023年4月からはEco-Pork オンラインショップで全国展開を開始しました。

Eco-Pork <https://eco-pork.com/>

“次世代に食肉文化をつなぐ”を企業理念に掲げ、世界40兆円市場である養豚の、データによる持続可能性を目指しています。養豚の全てをデータで可視化する養豚経営支援システム「Porker」および、関連するIoT機器を開発・販売しています。「Porker」は2023年11月現在、国内養豚農家の約11%のシェアをもち、年間160万頭のデータを蓄積しています。経済産業省「J-Startup Impact」（2023年度）、「グローバル・スタートアップ・エコシステム強化事業」（2021年度）、農林水産省「令和2年度・令和3年度／令和4年度・令和5年度 スマート農業実証プロジェクト」「中小企業イノベーション創出推進事業（フェーズ3基金）第1回公募」などにも選定・採択されています。2023年4月には自社ECサービスを開始。全国の豚肉の新しい魅力発信に取り組んでいます。

お問い合わせ先

株式会社 Eco-Pork 担当：沼澤 080-8740-1129 info@eco-pork.com

<https://eco-pork.com/>