



あなたの「おいしさ」守ります。

米沢牛枝肉セリ市場から食肉加工まで、すべての工程を自社内で
行っているからこそ、**確かな品質**に自信があります。



独自の完全一貫生産体制

食肉処理ライン

部分肉処理ライン

食肉加工ライン



自然豊かな環境で生産者の方が大切に育てました。



当社の業務のスタート地点。はじめての一步だからこそ、
厳しい衛生管理体制を構築しています。



米沢牛



地元
生産豚



牛ライン
(大動物)

生体搬入

大動物繋留所で牛を二頭ごとに繋留します。

ダーティゾーン

BSE対策として脊椎吸引除去装置で枝肉内の脊椎を取り除きます。
(BSE危険部位処理施設) 冷蔵保管施設/焼却施設

クリーンゾーン

スチームバキュームで枝肉の表面を蒸気殺菌します。



豚ライン
(小動物)

小動物繋留所で豚を繋留します。

一頭ごとに腹のせコンベアで搬送し、蒸気吸引式スキナーで剥皮、消毒します。

自動背割機で人の手に触れることなく背割ります。

枝肉冷蔵庫

内臓処理

米沢牛枝肉セリ市場

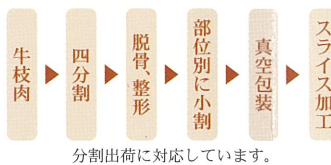
食肉処理を経た牛枝肉が、およそ年間2000頭ほど上場されています。



全ての米沢牛は放射性物質検査を受けて安全性が確認されています。

牛チルド精肉部門

牛枝肉のカット委託加工及び牛部分肉の販売を行っています。また牛肉をスライス加工し、業務用やギフト用として首都圏を中心に販売しております。



お客様のご要望に合わせた細やかな対応を心がけております。



焼肉用
やわらかく、まろやかな味わいです。



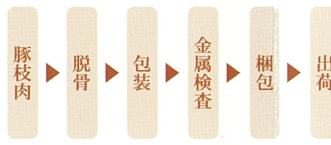
すきやき用
ほどよい霜降り、
極上の味わい。



ステーキ用
芳醇な香りとまろやかな口当たり。

豚カット処理部門

同一施設内での一貫生産体制のメリットを活かし、極めて鮮度の高い豚肉の出荷を可能としています。衛生的な環境から全国にお届けしております。



毎日90頭程度、カット処理を行っております。



置賜地方産を中心に各種銘柄豚もお取り扱いしております。

食肉加工ラインでは、一般小売用や業務用として、ウィンナーやハム、サラミ、レトルト食品、お惣菜まで、幅広く製造販売を行っております。

ギフト



ウィンナー・ハム

特産品・お土産



PB製品企画開発のご提案

多品種小ロット生産に対応しており、お客様のニーズに合わせ、一緒に成長していける商品づくりを行っております。



品質管理部門

お客様に、より確かな安心と信頼を。最新の衛生管理手法に基づき、妥協なき品質管理に取り組んでいます。