



您的“美味”由我们来保护。

从米泽牛胴体拍卖到食肉加工，本公司的所有生产工序都在公司内部进行，因此，我们对产品的**可靠品质**非常自信。



独创的完全一条龙生产体制

食肉加工生产线

分割肉加工生产线

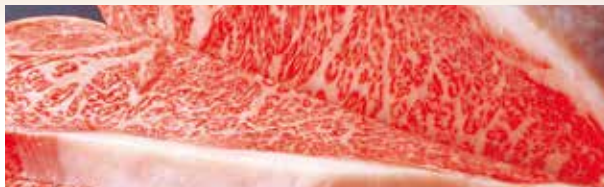
食肉加工生产线



自然资源丰富的环境培育出许多优秀的生产者。



是公司的业务起点。从生产的第一步开始，我们就构筑起了严格的卫生管理体制。



食肉加工生产线主要生产一般零售用或者业务用的肉食品，包括香肠、火腿、萨拉米、调理包、副食等各种不同的食品。



米泽牛



本地产猪



牛肉生产线 (大动物)

生物搬入 大动物系留场中每次系留一头牛。

肮脏区域 为了防止 BSE (疯牛病)，使用脊髓吸除装置去除胴体内的脊髓。
(BSE 危险部位处理措施) 冷藏保管设施 / 焚烧设施

绿色区域 使用蒸汽真空对胴体的表面进行蒸汽杀菌。

胴体冷藏库

内脏处理



猪肉生产线 (小动物)

小动物系留场中系留猪。

整猪使用托腹式输送带搬送之后，再使用蒸汽吸引式剥皮机进行剥皮和消毒。

切割猪背则使用自动割背机，全程无人手触摸。



上等冷藏牛肉部门

承接牛肉胴体的切割加工，也销售已经分割好的牛肉。另外，还进行牛肉切片加工，作为业务用或者送礼用销售到以首都圈为中心的地区。



支持批发发货。



时刻留意，细腻应对，努力满足顾客的需求。



烤肉用 口感柔软，味道圆润醇厚。



寿喜烧用 霜降的花纹恰到好处，味道绝佳。

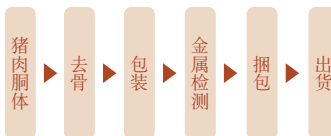


牛排用 味道香醇，口感圆润。



猪肉切割加工部门

充分发挥所有工序都在同一设施内完成的一条龙生产体制的优势，为顾客提供鲜度极佳的猪肉。从清洁的工厂发送到全国的各家各户。



每天切割加工的处理量大概 90 头左右。



主要经营置赐地区产的猪肉，也销售其它品牌的猪肉。

米泽牛胴体拍卖市场

每年约有2000头的胴体牛肉(经过食肉处理)在这里被拍卖出去。



所有的米泽牛都经过放射性物质检测，其安全性已经获得确认。



自有品牌产品企划开发的提案

支持多品种、小批量的生产，根据客户的需求开发并生产可与客户共成长的商品。



品质管理部门

向客户提供更安全可靠的、更值得信赖的产品。以最新的卫生管理手法为基础，毫不妥协地致力于产品的品质管理。