

MC GROUP
<http://www.meat-c.co.jp>



株式会社 **Meat-Companion**
〒190-0013 東京都立川市富士見町6-65-9 tel (042) 526-3451 (代)



株式会社 **Nippon Kaihatsu Meat**
〒229-1131 神奈川県相模原市西橋本3-10-21 tel (042) 771-3521 (代)



株式会社 **AGRIS-ONE**
〒351-0111 埼玉県和光市下新倉6-9-20 tel (048) 463-3813 (代)



株式会社 **Toshoku-Meat 7**
〒108-0075 東京都港区港南2-7-19 tel (03) 3471-3271 (代)

MC GROUP



Corporate Guidance

MCグループ会社案内



株式会社 **Meat-Companion**



株式会社 **Nippon Kaihatsu Meat**



株式会社 **AGRIS-ONE**



株式会社 **Toshoku-Meat 7**

「肉」を超えて「食」を目指す。というテーマのもとで、牛肉専門の食肉卸問屋から創業した弊社は、現在では、冷凍食品・レトルト食品、惣菜の製造や外食事業などの分野まで業務内容を広げ、食肉総合会社として、食肉業界活性化の先陣を切ってきたと言えるでしょう。

弊社グループは、国内産、外国産問わず、多くの原料肉を取扱っていますが、その全てに手を加え、付加価値を加えた製品をお客様の元に提供しています。

弊社の理念は、「安さ」のみを追求した「モノづくり」ではなく、「品質＝（イコール）安全安心」「安全で安心な美味しい食肉製品」を「適正な価格」で提供するという事です。

今の社会経済情勢の中でこの「当たり前のこと」を貫いていくためにも、信念を持ち、そしてある程度のコストをかけていく覚悟も無ければ自信を持ってそうは言えません。

「安全・安心への取り組み」は食を扱う私たちにおいて、社会的な責任とその使命から、企業の永遠の基幹であるからです。

弊社グループにおいては、生産からト畜・加工・流通と一貫したトレーサが確立出来、言うまでもなくトレーサビリティの仕組みの中で商品を提供することが可能です。

つまり、消費者により近いところにいる私たち流通会社が、農場から食卓までの一連の工程を透明化して全てに責任を持っているからこそ、消費者本位の真の安全な商品供給が出来るのです。

また、畜肉も含めた農産物や食品は、輸入だけではなく、今や輸出する時代でもあります。今後は、より美味しいものを求めることと同時に、食の安全性に対しても世界基準で評価されなければならないでしょう。

これからもMCグループは、相互の連携を高めて垣根のないネットワークを構築し、変わりゆく時代と消費者のニーズに添えていくために常に情報収集と研究開発を怠りません。

弊社の「安心と信頼」のブランドをいつまでも皆様から支持されるように、日夜努力していく所存ですので、今後ともより一層のお引き立てを賜りますようお願い申し上げます。



株式会社ミートコンパニオン
代表取締役社長

株式会社日本カイハツミート
代表取締役社長

株式会社東食ミートセブン
代表取締役社長

株式会社アグリズ・ワン
代表取締役副社長

阿部昌史



株式会社アグリズ・ワン
代表取締役社長
MCグループ代表会長

阿部徳次

弊社は昭和49年に国内産牛肉を中心とした食肉卸業としてスタートし、その後、業績を着実に伸ばしてまいりました。

これもひとえにお取引先様各位のご愛顧によるものと心より感謝しております。

さて、食品業界を取り巻く環境は、ますます厳しくなっております。そうした中、食肉を主体に扱っている弊社は、特に「安全・安心」を基本としたビジネスを構築してきました。

だからこそ、消費者の皆様へ真の「安全・安心」の商品を、自信を持って提供できるのです。

弊社グループは、早くからトレーサビリティの重要性を考慮し、力を入れてまいりました。それが皆様に親しまれているTOKYO Xという銘柄豚の誕生にもつながっているのです。

そして、今後、弊社グループは食肉を超えて、食品総合会社として、業容の拡大を目指していきます。

これからも時代の先取りを率先して行うことで、未来に向けて、明るく皆様に親しまれ、期待されつづける企業でありたいと願っております。



連携を高める MCグループのネットワーク

株式会社ミートコンパニオン

立川本社・和光事業所・新潟工場
新潟デリカセンター・福島工場・土浦事業所

常に業界をリードしてきた(株)ミートコンパニオン。徹底した商品管理システム、流通システム、優れた人材の登用と育成、また研究開発を旨とする企業姿勢を柱に、より一層の前進を目指します。また(株)日本カイハツミート、(株)アグリズ・ワン、(株)東食ミートセブンの親会社として、MCグループの相互の連携と各事業の発展のためにグループの本部機能を強化しています。



株式会社日本カイハツミート

相模原本社工場・相模原工場・東京支店

本社工場では、国産牛肉、豚肉を意欲的に製造・販売しています。新設された相模原工場では、早くから365日受発注・製造・配送と無休体制で稼働し、その機敏性から、日配品製造においては高いスキルとノウハウを武器として生産性を高めています。また、交通アクセスが飛躍的に便利になった江東区新木場の臨港地区に開設した東京支店は、営業活動の拠点として伸びています。



株式会社アグリズ・ワン

和光ミートセンター

MCグループの国産牛肉部門の柱をなす食肉センター。1日当たりのと畜解体処理能力は、牛120頭、豚350頭で、主に各地の協力牧場で生産された良質の肉牛をぞくぞくと集荷しています。

と畜から部分肉加工まで外気に接触することなく、HACCP手法の実践による衛生的かつ万全の安全環境を実現しているため、鮮度の高い安全な商品を安定的に供給しています。また、埼玉県で初めて海外輸出食肉取扱施設認定を取得しています。



株式会社東食ミートセブン

品川本社

(株)ミートコンパニオンと(株)日本カイハツミートの共同出資により東京食肉市場内に設立した関連会社。日本最大の上場頭数を誇る東京食肉市場に上場する国産枝肉の購買を代行する共同仕入会社としての機能を持ち、市場内の顧客を中心とした製造・販売に力を入れています。また、東京都で初めて海外輸出食肉取扱施設認定を取得しています。





ミートパッカー（国産牛・豚）

グループの取り扱いの大半を占めるのが、国産牛・国産豚。鮮度を活かす熟練の技と確かな目がそれを支えています。衛生管理の徹底された加工場と、食卓の安全・安心、変化するニーズを追求し続け、全国の産地や市場から直接買い付けした国産牛・国産豚の取り組みは、お取引先様より常に高い支持を得ています。

（株）アグリズ・ワン 和光ミートセンター

〒351-0111 埼玉県和光市新倉6-9-20

弊社グループの国産牛肉部門の柱をなすHACCP対応のと場併設型の衛生的なカット工場です。北は北海道から宮城県、福島県、南は沖縄県から宮崎県、近郊の群馬県、栃木県、埼玉県など文字通り、全国の協力牧場より銘柄和牛、良質な国産牛を定期的に生体で集荷しています。

また、埼玉県初の海外輸出食肉取扱認定施設であり、和牛の海外輸出にも積極的に取り組んでいます。



●和光ミートセンター



●繋留場



●大分割室



●カット作業風景



●プラットフォーム

（株）ミートコンパニオン 立川本社工場

（株）日本カイハツミート 相模原本社工場

〒190-0013 東京都立川市富士見町6-65-9
〒229-1131 神奈川県相模原市西橋本3-10-21

デパート、量販店、専門店、焼肉チェーンなどへの販売を中心に、鮮度・品質・グレードなどの諸条件を満たした「和牛」「国産牛」「銘柄和牛」「銘柄豚」を産地や市場から直接買い付けをしています。長年の経験により培った「熟練の目」で枝肉を的確に決定し、各工場に入荷。衛生管理の徹底された自社のカット工場です。手早く製品化され、敏速な自社便で責任を持って納品。変化する時代の動きを的確にキャッチし、テーブルミートの新しいスペック作りに取り組んでいます。また、国産豚は、一部の銘柄豚のみを取り扱い、東京都の開発した銘柄豚TOKYO Xを取り扱い、販売しています。

（株）東食ミートセブン品川本社工場

〒108-0075 東京都港区港南2-7-19

東京食肉市場はいわずと知れた全国で最も多い上場頭数を誇る中央市場です。また国産枝肉相場も含めた食肉業界の情報の発信基地でもあります。市場内に加工場を設けた（株）東食ミートセブンは、全国の枝肉が上場される東京食肉市場での仕入業務と、大消費地でもある東京の営業拠点としても、重要な役割を持っています。また、東京都初の海外輸出食肉取扱認定施設であり、和牛の海外輸出にも積極的に取り組んでいます。



トレーサビリティとは？

トレーサビリティの語源は、トレース（追跡）とアビリティ（可能）という2つの意味を組み合わせた英語で、直訳すると「追跡できる可能性」という意味になります。数年前から食品、特に鶏卵、牛肉、野菜などの農作物の産地偽造などの問題が取り上げられ、大きな社会問題となりました。生産から販売までの情報を消費者の皆様へ伝えるトレーサビリティ（生産履歴の追跡）の必要性が問われています。



●POT（ハンディターミナル）を使用しての作業風景

革新的な生肉管理システムとトレーサビリティシステム

全ての国産牛1頭1頭には、10桁の個体識別番号がついています。1頭の枝肉から、さまざまな部位、パーツに分割され、顧客のニーズと使いやすい形態を追求したことで、現在では、1頭から100以上のパーツに分割されることも珍しくありません。

その中で1頭として同じものがないのですから、商品の管理は容易なことではないのです。

当社は、10桁の個体識別番号をバーコード化して、計量機とパソコンのシステムを連動しています。細かく分割されたパーツひとつひとつに貼られたバーコードラベルを読みとることで、商品管理、売価管理、産地照会、製造履歴、伝票発行とさまざまな一連の業務と商品情報を円滑に管理出来るシステムです。その後の流通段階でも、商品の情報と円滑に管理出来るように、トレーサビリティを実現しているのです。

◆当社の扱う国産牛肉（和牛、国産牛）は、全てトレーサビリティを実現しています。

当社で買い付けをしている国産牛は、産地（生産組合、生産農家）から直接契約しているものもちろん、市場から購入しているもの、あるいは、同業他社から購入しているものも含めて、実際に販売されるまでの個別の情報履歴をデータ化するシステムを独自で開発し、これを導入しています。

この仕組みより、BSEのまん延を早急に防止できるとともに、国産牛肉の安全性に対する信頼を高めることができます。

牛肉のトレーサビリティの仕組み

法律により、国内で生産された牛と輸入牛の全てに10桁の個体識別番号が付与されます。この番号は下図のように生産・処理・流通・販売を通じて表示・伝達されるため、牛肉について消費者から生産まで追跡（トレーサビリティ）出来るようになります。



インターネットで生産履歴を公開

<http://www.nibc.go.jp/>



安全は品質です。

～ミートセンター【アグリス・ワン】の紹介～

おいしい商品をお届けするだけではありません。食肉の品質と安全を追及する。それがアグリス・ワンの使命である、と考えています。「品質が高く、しかも安全が約束された商品をご提供するために」私たちのこの考えは、肉牛肥育をする生産者のもとより、処理・加工、販売にいたるまで、全てのプロセスに貫かれており、それぞれのノウハウを最大限活かし、トータル管理をすることで、信頼のブランド製品が誕生しています。



食肉処理の必須条件であるHACCP手法とオンレールシステムを導入しています。

常に安全な食肉を供給するためには、衛生的で効率的な生産ラインが欠かせません。アグリス・ワンではオンレールシステムを導入。スピーディかつ衛生的な解体・加工を実施しております。このラインはワンウェイ生産工程方式ですので、各エリアの作業従事者が交差することがありません。また、と畜から部分肉加工まで外気に接触することなく、衛生的な作業環境を実現しています。

肉質に影響が出ないようにするため、
生体にストレスを与えないように心がけています。

● 牛繋留場

トラックで運ばれてきた牛が一晩ゆっくり休養する場所で、水が飲めるようになっています。



● 豚繋留場

運ばれてきた豚が休養する場所でシャワーの設備があります。



● 牛と畜ライン

放血場～解体場
(ダーティゾーン～セミダーティゾーン)



脊髄吸引装置



牛枝肉冷蔵室



(社)日本食肉格付協会による牛枝肉格付



● 副生物工場 2次処理室

内臓はと畜解体後直ちに、副生物工場にて独自の衛生マニュアルに沿って加工、真空パックされ、BSE検査合格後、出荷されます。



● 副生物工場 内臓加工室



安全な商品を提供するため品質管理室を設置しております。

● 品質管理室(検査室)

部分肉や内臓等の製品はもちろんのこと、作業環境(各ラインの落下菌や拭き取り検査)や作業に使用する水まで細菌検査を公定法をもちいて実施しております。これにより、各ラインの工程管理を科学的に検証することが可能となり、自信をもって当社の製品をお届けすることができます。



と畜・解体はオンレールシステムを導入し、衛生的かつスピーディに作業を実施しています。牛と畜ラインでは一頭毎に機械を用いて特定危険部位である脊髄を完全に除去しております。

● 真空包装機・金属検出機

独自の衛生マニュアルに沿って、部分肉加工処理をしております(部分肉格付認定工場)



● 小動物と畜ライン

小動物懸肉室
衛生的な状態で冷蔵庫へレールに乗せたまま運びます。



外気と隔離した屋内プラットフォーム

● 牛枝肉搬出・搬入室

搬入、搬出時に枝肉が外気に触れることのないように、屋内型のプラットフォームとなっています。作業従事者は、加工室の従事者と交差しないように専用の出入口から入退室して、枝肉保管庫を境にして、加工室と隔離されています。



● アルコール凍結機



【ミートセンター概要】

処理(と畜解体)能力	牛:120頭/日 豚:350頭/日
繋留施設能力	牛:120頭 豚:300頭
処理施設面積	671m ²
懸肉施設面積	165m ²
病畜施設面積	56m ²
冷蔵施設能力	牛:449頭 豚:439頭
排水施設能力	390m ³ /日
摘要法令	と畜場法 と畜場施行規則 食品衛生法 食品衛生法施行規則 水質汚濁防止法 動物の保護及び管理に対する法律 卸売市場法
格付け機関	(社)日本食肉格付協会 関東支所 和光事業所
部分肉格付認定工場	認定機関:(社)日本食肉格付協会 認定年月日:平成13年11月1日 認定工場番号:認定G-380
食肉検査機関	埼玉県食肉衛生検査センター 白子分室
認定市場開設者	全国開拓農業協同組合連合会(全開連)
その他	東京食肉市場(芝浦)指定と畜場 全農安心システム認証と畜・加工場 海外輸出食肉取扱認定施設 認定施設番号SA-1



TOKYO X

東京ブランドの美味しい豚肉として、今や全国区となったプレミアムポークTOKYO X。東京都畜産試験場（青梅市）が7年の歳月をかけて作り上げたこの品種は、経済効率のみを追求してきた今までの畜産を見直し、動物の健康に配慮して、肉の美味しさと安全性に徹底的にこだわってきました。それに加えて、早くから生産から流通までの透明性と、高品質を維持しながらブランド豚の確立に向けて、当社では、販売を開始以前から生産者、行政と連携をとりながら、今でこそ当たり前となったトレーサビリティを可能にした流通販売を実現してきました。

安全=安心です。

豚の健康状態を良好に保ち、病気への感染を防ぐように努め、肥育期間は抗菌性物質を含まない指定飼料を使っています。

本来の生命力を活かします。

指定飼料は非遺伝子組み換え作物のトウモロコシや大豆を使用して、収穫後に農薬を使用しないポストハーベストフリーのものを採用しています。指定飼料は、脂肪の質を高める大麦を22%含んだ特別メニューです。

快適な環境の中で。

十分なスペースと換気、採光を確保し快適で衛生的な豚本来の生理機能にあわせた飼育環境の中で、より健康な豚に育つように配慮しています。

TOKYO X

3種類の交雑による新しい系統豚です。

脂肪の質と味が良い「北京黒豚」、筋繊維が細かく肉質が良い「パークシャー」、脂肪交雑が入る「デュロック」のそれぞれ良いところを取り込んで改良し、上品な香りとさっぱりとした脂肪、ほど良い柔らかさ、なめらかな歯ごたえのあるおいしい豚に仕上がりました。

こだわりの東京「SaBAQ」

今までの畜産は、経済効率を優先させて追求されてきました。この考え方を見直し、動物の健康に配慮して肉の美味しさと安全性にこだわったのが「TOKYO X」です。【安全性/Safety】【生命力/Biotics】【動物福祉/Animal welfare】【品質/Quality】の理念を持つ東京「SaBAQ」の考えに基づき「TOKYO X」を育てています。

なぜ? 「TOKYO X」なの。

「TOKYO X」と書いて、【トウキョウ エックス】と読みます。おいしい肉質の豚をかけあわせた交雑種のX【クロス】と未知の可能性のX【エックス】を秘めた東京生まれの豚という意味から名付けられました。



取り扱い店は、東京都の指定販売店（TOKYO X Association会員）のみとなっています。

TOKYO X（商標登録番号 第4871656号）



産地
TOKYO X
生産組合

テレビの料理番組や新聞、雑誌等を通して「おいしい豚肉」として何度も取り上げられ、その希少価値から幻の豚とも呼ばれています。その美味しさはすでに折り紙つきで、現在年間10000頭出荷体制に向けて、励んでいます。安全性の高い指定配合飼料による飼育、管理が徹底され、安全性に対しても真剣に取り組んでいます。生産から販売まで一貫した履歴管理と透明性を出すために、販売店にもTOKYO X-Associationへの登録認定が必要となり、1頭1頭に証明書が交付されるシステムが構築されています。また、東京都生産情報提供食品でもあり、東京の名産物としても注目されているブランドポークです。



産地直送ブランド

MCグループでは、全国各地の良質な銘柄牛、銘柄豚を取り扱っています。松阪牛、近江牛、山形牛、前沢牛などの有名銘柄和牛はもちろんのこと、産地と連携を取りながら、全国の契約農家や協力牧場から定期で買い付けをしています。ここにある銘柄は、全て安全・安心な良質なブランドで皆様に自信を持ってお届けできるものばかりなのです。

彩さい牛（知的所有権番号 第221687号）



彩さい牛の生産者は弊社も参加している埼玉、群馬県内の肥育生産者の会（21世紀肉牛研究会）のメンバーで構成されています。埼玉県彩の国プロジェクトに合致し、文字のイメージからも明るく豊かな食卓を彩するという意味をこめて命名しました。大きな特徴は健康増進のため、飼料用の炭を配合飼料に対し、1%以上（期間は子牛導入時から1年以上）給与して肥育していることです。この炭には天然有機成分やミネラル、ゲルマニウムなどが豊富に含まれていて、牛の成長を促進し病気への抵抗を高め、不足する栄養素を補っています。独特の獣臭がなく、コレステロール値が低く、脂肪に甘みとコクがあり、肉のドリップが少なく鮮度保持が良いという特徴があります。

産地

埼玉県
21世紀肉牛研究会

五穀牛（商標登録番号 第4750538号）



五穀牛の生産者は、弊社も参加している埼玉、群馬県内の肥育生産者の会（21世紀肉牛研究会）のメンバーで構成されています。五穀とは穀類の中で重要な5つの種類（米、麦、粟、黍、豆）を指し、各自指定配合飼料に定量づつ混合させ、肥育しています。薬品（抗生物質、サルファ剤、ホルモン剤）は一切使用せず、より自然に近い素材（五穀）を与え、健康な牛を育てる、これが五穀牛の名前の由来です。

産地

群馬県
21世紀肉牛研究会

東京黒毛和牛（商標登録出願中）



自然に恵まれた伊豆諸島の最南端（青ヶ島）などで生まれ、東京西部に残る貴重な自然地区の肥育農家にて、長期間、健康を第一に育てられています。純植物性飼料（大豆・とうもろこし）を食べているため「健康」かつ「安心」してお召し上がり頂けます。肉色は鮮やかな赤色で肉質は細かく艶があり、美味しい牛肉です。弊社では、東京ブランドのこだわり牛として、東京黒毛和牛を特に推奨しています。

産地

東京都
JA全農とうきょう

特選和牛静岡そだち（商標登録番号 第4057843号）



豊かな大地、温暖な気候、そして富士山、南アルプスの山々から湧き出する清流。このような恵まれた環境の中でこだわりの逸品「特選和牛静岡そだち」は誕生しました。黒毛和牛の雌牛だけを厳選し、快適な環境の中で牛の成長に合わせじっくりと愛情をもって育てました。このほかに数々のこだわりにより育てあげた「特選和牛静岡そだち」は黒毛和牛雌牛の特徴である風味とやわらかさを皆様の食卓にお届けいたします。

産地

静岡県
JA静岡経済連

都城和牛



宮崎県は全国で2位の出荷頭数を誇っています。素牛は最高の肉質とされる但馬牛の種雌牛を系統的に選別し、肥料前期は良質の粗飼料を中心に与え身体作りに重点を置き、後期にはカロリーの低い米麦を加熱処理したものを与え、無駄な脂肪分を少なく仕上げています。温暖な気候と豊かな自然に恵まれ、極上の牛を育てています。弊社では、宮崎県より、産地直送で、定期の買い付けをしています。

産地

宮崎県
JA都城

おきなわ和牛



「おきなわ和牛」の特徴は、第一に、日本で最も南の島で生産される、南国生まれの南国育ちの一貫生産で育てられた和牛ということです。第二に飼料に沖縄特産のサトウキビを与えることで、肉のきめ、しまり、肉色を改善しています。豊富なミネラルを含んだ土壌で育まれた、良質の粗飼料を豊富に与え地元の繁殖農家が育てた子牛を導入しています。太陽は草木をはぐくみ、若い海からは潮風とともに豊富なミネラルがもたらされます。この邦の人々は、いにしえからその恩恵で長寿と幸福を授かっています。豊かな自然の恵みと牛飼いの真心を「おきなわ和牛」に託してお届けいたします。弊社では、沖縄県より、産地直送で定期での買い付けをしています。

産地

沖縄県
JAおきなわ

秋田由利和牛



豊かな自然環境のもと、安全な餌のみで丹精込めて育てた厳選品です。食肉処理は厚生労働省ガイドラインに基づくHACCP実施工場の秋田県食肉流通公社で行っており、秋田県中央食肉衛生検査所において、BSE検査を始めとする全ての検査に合格した安全な、安心して食べていただける牛肉です。

産地

秋田県
JA秋田しんせい

上里ファーム牛



健康面では、予防に重点を置いた健康管理をし、よりよい環境で健康な牛肉作りを心がけています。餌には酸性体質を改善する森林酢を与え、脂肪の融点を低くして、美味しい肉質に仕上げています。埼玉県の弊社指定協力牧場にて丹精をこめて肥育された自信の和牛ブランドです

産地

埼玉県
上里ファーム

全国の良質な銘柄牛を大消費地東京へ

弊社の強みは、良質な和牛、国産牛を生産する産地と真剣に取り組みをし、顧客と生産者のパイプ作りを積極的に行なっていることです。松阪牛、近江牛、山形牛、前沢牛などに代表される全国の有名銘柄和牛の産地での買い付け、定期での買い付けを行ない、取り扱っていることはもちろんですが、全国には、前者に匹敵する良質な和牛を生産する産地や生産者が大勢おります。その中でも、熱心で、安定した良質な和牛、国産牛を生産する生産農家と直接的な取り組みを深めて、よりよい品質を目指しながら皆様にご提案させて頂いております。埼玉県和光市のグループの集荷基地でもある食肉センター（株式会社アグリズ・ワン）には、そうした全国の協力牧場から定期で生体牛を導入しています。これも産地との強い結びつきと信頼関係の証なのです。



●協力牧場

21世紀肉牛研究会

埼玉県は国内でも有数な食肉の消費地です。それと同時に畜産がとても盛んな県でもあるのです。2003年、県内で特に畜産の盛んな埼玉県北部で優秀な肉用牛を産出する牛が大好きな生産者が中心となって集まり、21世紀肉牛研究会を結成しました。この研究会は国内の食料自給率の向上、その持続、発展、農村振興、牛を愛し、消費者のニーズに合った良質な牛肉を作る事を目指す生産者の集まりであり、肉牛生産業界の発展を担うための研修、研究活動、それによる各生産者の技術の向上を目的としています。

Mの国黒豚



産地

宮崎県
JA都城黒豚出荷者協議会

Mの国の「エム」には、ミート（畜産）の大産地・宮崎県・都城市・MCグループ・味覚の5つのキーワードの頭文字にちなんで命名しています。Mの国黒豚と名づけた宮崎県産黒豚は、JA都城黒豚出荷者協議会の4名の生産者グループが生産している自慢の黒豚です。宮崎県の南西部、鹿児島県との県境に位置し、霧島山麓を仰ぐ都城盆地の中で、燦燦と降り注ぐ太陽の下ですくすくと元気に育った黒豚です。種豚は鹿児島パークシャー種を自家育成したものに限定され、指定飼料には甘しょ（さつまいも）、大麦をふんだんに与えることで、深みのある美味しさにほのかな甘味のある黒豚本来の美味しさを追求しています。鹿児島島の黒豚に負けない!宮崎県産黒豚として、安全・安心をモットーに、より多くの消費者に美味しいと言われる黒豚を生産し、宮崎県の黒豚の銘柄確立を目指していきます。



天城黒豚



産地

静岡県
生産者代表 高橋 智

伊豆の天城連山の人家を離れた林野にある黒豚農場では、近林の岩間に自然湧出している生水を管理者、家畜共に利用しています。その湧水に乳酸菌が生息している事が判り、それを培養して飼料添加することにより、豚臭を無くし汚染を出しません。豚もすくすくと健康に育ち、抗菌性物質の投与又はワクチン注射治療目的の注射等は、一切しておりません。

狭山丘陵チェリーポーク（商標登録番号 第4140697号）



産地

埼玉県
(有)金井畜産

埼玉県の南西部において、味のある豚肉を作るために、大量生産ではなく1頭1頭自然のまま、丹念に育てています。飼料は、カロリーを低く抑えるために「すま」小麦を与えています。飼育期間を従来より長くすることにより、霜降りの多い肉質になっています。肉は柔らかく、きめが細かく、脂肪は白く粘りがあります。霜降りが多いため肉に艶があり、豚肉本来の風味に優れていることが特徴です。肉色が桜色をしていることからチェリーポークと名づけました。

外食事業

黒毛和牛に・・・
酒に味と
落ち着いた空間を・・・



暖らん亭 とは

MCグループが運営している本格炭火焼肉店（屋号 炭火焼肉暖らん亭）です。直営店の利を活かして、全国各地の良質な和牛、国産牛を中心に厳選した素材を提供しています。また当社のアンテナショップとして顧客へのサービスや商品開発、メニュー提案力のスキルアップにもつなげています。

暖らん亭のこだわり 自慢の肉素材

産地と直接取り組み、和牛の扱いが多い当社だけにトレーサビリティを完備した新鮮で品質の高いお肉だけではなく、と場直送の新鮮な内臓肉を常に提供出来るのです。ホルモンや、生食刺身関係も充実させたメニューと、肉のグレードは庶民的かつ高級品まで幅広く対応しています。

吟撰した天然ミネラル塩

当店が吟味して選んだつけ塩は、マイルドな極上の天然ミネラル塩。焼きあがったお肉の表面に少しつけて召し上がってください。素材の持つ旨みをさらに引き出してくれます。

こだわりのお酒

豊富なお酒メニューの他に、さらにこだわってお酒を楽しみたい方のために、入手困難とされているプレミアム焼酎や、女性に飲んでいただきたい健康果実酒など数種の別メニューもご用意しています。



炭火焼肉暖らん亭 青葉台店

〒227-0055
神奈川県横浜市青葉区
つつじヶ丘36-10
第8進栄ビル2F
TEL : 045-988-1029
FAX : 045-540-1030



七輪牛タン DANRAN亭 立川店

〒190-0023
東京都立川市柴崎町3-10-4
コーラル立川1F
TEL : 042-540-0229
FAX : 042-540-0229



フードサービス(加工製品)

私たちは、焼肉チェーンやステーキハウス、牛丼チェーンといった食肉を中心とした産業だけでなく、ファミリーレストラン、居酒屋チェーン、産業給食といった外食産業、持ち帰り弁当や惣菜チェーンといった中食、ファーストフード、コンビニエンスストアなどを対象に、それぞれのニーズに対応して、製品やメニューを提供しています。365日対応の日配チルド製品、ポーションステーキ、スライス製品、加工肉、衣つけ製品、調理冷凍食品と主力商品は多岐に渡っており、顧客の要望を取り入れながら、ほとんどの商品がPB商品となっております。その扱い品目は、原料素材から、調理加工品までさまざまな形態で、使用する原料の選別から、包装形態まで、よりよい提案をさせていただいております。メニュー提案などの商品のソフト面からのアプローチを重視して、各製造工場には、さまざまな設備を擁しています。数カ所のグループ自社工場の他にも、協力工場や海外での商品開発も含めて、より付加価値の高い商品を開発・販売しています。

相模原工場

〒252-0132 神奈川県相模原市緑区橋本台2-2-22

平成22年4月に完成した新工場。

全ての加工室にオゾン水の供給と、夜間噴霧をするなど、最新の衛生設備を完備しているだけではなく、交通アクセスの良い首都圏の好立地と、365日の稼働を武器に、主力となるチルド製品の製造が増産されています。量販店や焼肉チェーン店などへの供給を目的に、当日受注後、当日製造、納品する精肉アウトパックや、とんかつ、メンチカツなどの衣づけ製品も手づけてのチルド対応をして、熟練した技術を持つ女性パートが主力となっています。

1F(工場)1,917.73m²
2F(事務所・福利厚生施設など)539.76m²
建物延べ面積2,589m²
敷地面積3,463m²



新潟第1工場・十日町営業所

〒948-0055

新潟県十日町市高山735

およそ3000坪の敷地に立つ、衛生的な工場には、最新の設備が揃っています。次々と開発されるポーション製品の生産の拠点として、意欲的に稼働しています。

製造は主に、ステーキ、スライスなどの食肉製品となり、インジェクションやタンプリング、脂肪注入などの高度な加工肉の製造も得意としています。



食肉を知りつくした商品づくり

自慢の肉素材

欧米社会へ仲間入りを果たしたい明治政府が肉食を奨励し、牛鍋屋が出現して、新しいもの好きの庶民の流行となりました。西洋の食べ方は米の飯にはふさわしくない。そこで牛肉をねぎと割下で煮る「鍋」にしたという発想。日本人の中には元来、創意工夫が備わっているようです。当社が開発したアウトサイドステーキも、当時贅沢だったビーフステーキを安く美味しく小間部位を使って、

なんとかできないかという工夫が生み出したヒット商品。ご家庭の食卓やファミリーレストランのメニューに新風を送り込みました。その後、輸入ビーフの自由化を経てグルメブーム、焼肉需要の増加などと、食肉は贅沢品からポピュラーな素材のひとつになりました。MCグループでは、カットや調理方法別に豊富な種類をご用意し、「いま」に敏感な多彩な製品をお届けすることが出来ます。



●手洗いサニタリー



●長靴殺菌庫



●自動パン粉付け機



●自動ポーションチルドカッター



●エアシャワー



●ベルト式真空包装機



●自動定量切身スライサー



●プレス機



●長靴洗浄室



●トレーパック機



●X線異物検知機



●ミートロボ



●フレイカー



●真空ミキサー



●インジェクター



●自動計量包装ライン



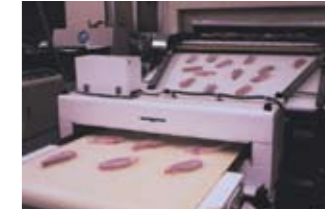
●コミートロール



●自動バンドソー



●オートマッチックバンドソー



●トンネルフリーザー



●チョップドカッター



●リキッドフリーザー



●マッサージタンブラー



●深絞り包装機



新潟第2工場デリカセンター

〒948-0055 新潟県十日町市高山835-2
従来のポーションカット、スライスなどの非加熱製品だけではなく、食肉を主体とした冷凍食品、加熱調理製品などの製造を目的に、平成17年に完成した最新の工場です。拡大する加熱調理品の製造をここに集約して、量産体制を整えました。HACCP対応した、この工場は、各製造工程ごとのゾーンに区画され、全てのドアに手かざしセンサーの自動ドアが配備され、事務所内で行う集中温度管理システムや全室に紫外線殺菌装置が設置されるなど、最新の機械設備を導入しているだけでなく、これまでの経験を活かして、衛生管理面、作業性の両面から、様々な工夫がなされています。

1F(工場・事務所など) 1,980.50m²
2F(食堂・資材庫・福利厚生施設など) 457.88m²
建物延べ面積 2,438.38m²
敷地面積 3,915.44m²



●2段階トンネルフリーザー



●コンベアオープン



●蒸気窯



●自動玉子焼き機



●連続式ポイル槽



●加熱調理室



●2段階殺菌冷却槽



●自動錦糸玉子焼き機



●ロータリー真空包装機



●自動軽量ライン



●蒸気ニードラー



●レトルト殺菌装置

地域に密着した販売体制

土浦事業所

〒300-0847 茨城県土浦市卸町2-3-7

地域に密着した販売に特化し、加工場併設の営業所としてスタート。常磐自動車道桜土浦インター傍に位置し、俊敏なネットワークを活かして、北関東の販売をフォローします。



東京支店

〒136-0082 東京都江東区新木場1-12-4

交通アクセスが飛躍的に便利になった江東区新木場の臨港地区に開設した東京支店は、営業活動の拠点としています。都内を中心とした販売網は、ホテル、飲食店、百貨店、量販店、小売店、業務卸関係と多岐に渡り、扱いは、国産ビーフ・国産ポーク・輸入ビーフ・輸入ポークに加え、グループで製造される加工品など、細かな対応を可能としています。

安全・確実・迅速の配送体制

迅速な配送が商品の鮮度を支えます。原料から製品にいたるまでのスピーディーな工程と徹底された温度管理に加え、安全・確実・迅速をモットーとするMCグループの流通ネットワークが幅広いエリアを網羅し、商品の低コストを実現しています。



福島工場

〒960-2154 福島県福島市佐倉下字金沢10-2
平成22年に、事業譲渡によって取得したHACCP認定取得の大規模工場です。

およそ9000坪の広大な敷地にそびえ立つこの工場では、従来の卵製品や煮物製品の製造を主力に、加熱調理した冷凍食品、レトルト食品の製造を担っています。

1F(工場・事務所など) 4,465.58m²
2F(食堂・検査室・福利厚生施設など) 1,278.18m²
建物延べ面積 6,734.74m²
敷地面積 29,787m²





安心・信頼のマークです。

弊社グループの製品には、必ずトレードマークがついています。
衛生管理の徹底された工場で作られ、厳重な品質チェックをクリアした商品につけられる「安心と信頼」のしるし。
品質と共に管理システムを誇る「自信」のマークでもあります。

弊社の食品衛生研究所の役割と紹介

MCグループの品質管理部門として、食品の安全・安心について、真摯に取り組んでいます。
主に、監査・検査・教育の3つの基本方針をもとに、食の安全の追求と、研究に取り組んでいます。



製造工場の自主監査

弊社グループの各工場施設を定期的に巡回し、原料入荷保管から製品出荷までの一連の工程確認と安全点検、食品関連法規上の表示確認などを行い、問題点を確認し合い、作業の見直しや改善指導を行いながら、製品の事故を未然に防ぐ努力をしています。

また、工場で使用される機械設備や従業員の手指などの微生物検査を行い、手洗いから清掃まで基本的な衛生管理の徹底を図っています。

製品の安全検査

弊社から提供する製品や、使用する原材料の微生物検査や理化学検査、官能検査などを行います。
検査基準をクリアしない原料や問題のあった場合には、工程別の検査を実施して、場合によっては、改善が実施されるまでの間、製品の出荷停止や、原料の使用を中止するなどの徹底を図り、安全性の確認を図っています。



従業員の安全教育

従業員を対象とした衛生セミナーを定期的実施して、啓蒙活動、情報提供をしながら常に衛生意識と食品の安全意識の向上に努めています。HACCP、ISO22000の考え方に準じた指導マニュアルを作成して、その記録の確認を行っています。

その他衛生製品の研究や、各工場の用途に応じた指導と徹底を図っています。

