

MC Group

Meat-Companion Group



 **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) FAX (042) 528-0457

 **株式会社 AGRIS-ONE**
〒351-0111 埼玉県和光市下新倉 6-9-20
TEL (048) 463-3813 FAX (048) 463-6514

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

Corporate Guidance
MCグループ会社案内

ごあいさつ

「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、丸い輪が重なりながらつながっているシンボルマークに象徴されています。この輪は従業員どうしの仲間の輪、取引先や消費者へのつながり、産地や生産者とのつながりの輪なのです。つまり、『生産する現場から、食卓やあらゆる食のシーンへの橋渡しをしていくつながりの輪の中心でありつづけること。』これを弊社グループの共通した企業理念としています。

そして、私たちは「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」で提供することを目指しています。

今の社会情勢の中でこの「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も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スが確立出来、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応じ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い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
代表取締役会長

株式会社アグリ・ワン
代表取締役社長

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きました。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。



株式会社ミート・コンパニオン
代表取締役社長

株式会社アグリ・ワン
代表取締役副社長

MCグループ代表

阿部昌史

連携を高める MCグループのネットワーク



Meat-Companion

株式会社ミート・コンパニオン

立川本社・神奈川事業所・和光事業所
東京事業所・相模原工場・鶴ヶ島工場
新潟工場・新潟デリカセンター
福島工場・沖縄事業所

常に業界をリードしてきた(株)ミート・コンパニオンは、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。平成26年4月には、子会社であった(株)日本カイハツミートと合併統合し、新たなスタートを切っています。また、(株)アグリ・ワンの親会社として、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。



AGRI-ONE

株式会社アグリ・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日当たりのト畜解体処理能力は、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。ト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ので、鮮度の高い安全な商品を安定的に供給しています。平成25年11月には、食肉センターとしては関東初となる安全品質食品国際認証であるSQF認証を取得しています。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。



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)アグリス・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である当センターは、食品の安全と品質を確保するための国際的なマネジメントシステムである安全品質食品国際認証SQFを取得したト畜場併設型の衛生的なカット工場です。北は北海道から岩手県・宮城県・秋田県、南は沖縄県・宮崎県、中国地方の島根県、近郊では茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・千葉県・新潟県・静岡県など文字通り、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 神奈川事業所

〒252-0131 神奈川県相模原市緑区西橋本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、加工・販売しています。



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

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。近年、食品、特に鶏卵、牛肉、野菜などの農作物の産地偽装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。

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

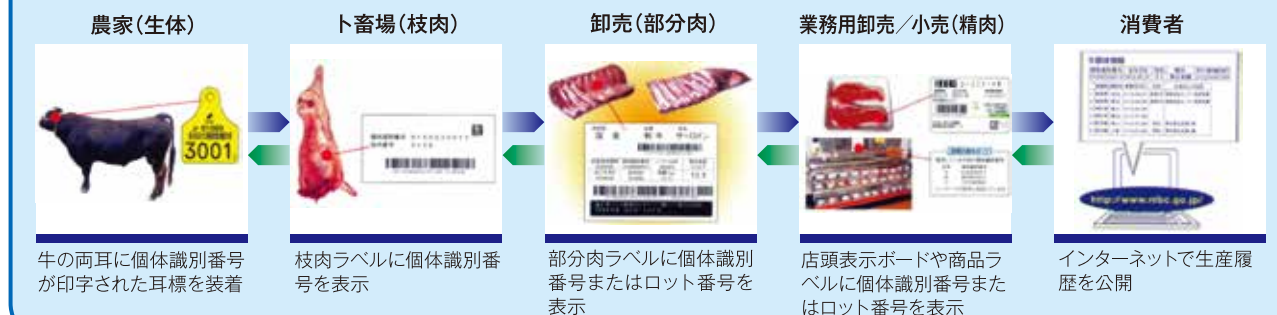
全ての国産牛1頭1頭には、10桁の個体識別番号がついています。1頭の枝肉から、さまざまな部位、パーツに分割され、顧客のニーズと使いやすい形態を追求したことで、現在では、1頭から100以上のパーツに分割されることも珍しくありません。その中で1頭として同じものがないのですから、商品の管理は容易なことではないのです。当社は、10桁の個体識別番号をバーコード化して、計量機とパソコンのシステムを連動しています。細かく分割されたパーツひとつひとつに貼られたバーコードラベルを読みとることで、商品管理、売価管理、産地照会、製造履歴、伝票発行とさまざまな一連の業務と商品情報を円滑に管理出来るシステムです。その後の流通段階でも、商品の情報を円滑に管理が出来るように、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はもちろん、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。

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求(トレーサビリティ)出来るようになります。



この仕組みにより、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出来ます。

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求する。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。

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。

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います。
(部分肉格付認定工場)

ト畜・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ーに作業を実施しています。
牛ト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。

牛ト畜ライン



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

小動物ト畜ライン



小動物懸肉室 衛生的な状態で冷蔵庫へレー尔に乗せたまま運びます。

副生物工場 2次処理室



内臓はト畜解体後直ちに、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



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。スピーディーかつ衛生的な解体・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、ト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。
食肉センターとしては関東初となる安全品質食品国際認証であるSQF認証も取得しています。

外気と隔離した屋内プラットフォーム

アルコール凍結機



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り口から入退室して、枝肉保管庫を境にして、加工室と隔離されています。

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。
平成23年より、放射性セシウムなど自社で検査する体制を整えています。



(社)日本食肉格付協会による牛枝肉格付

【ミートセンター概要】

処理(ト畜解体)能力	牛:120頭/日 豚:350頭/日	摘要法令	ト畜場法 ト畜場施行規則 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	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
繋留施設能力	牛:120頭 豚:300頭			食肉検査機関	埼玉県食肉衛生検査センター 白子分室
処理施設面積	671㎡			認定市場開設者	全国開拓農業協同組合連合会(全開連)
懸肉施設面積	165㎡			その他	東京食肉市場(芝浦)指定ト畜場 全農安心システム認証ト畜・加工場 海外輸出食肉取扱認定施設 認定施設番号SA-1
病畜施設面積	56㎡				SQF Code Edition 7.1 (Certificate Number: 639091)
冷蔵施設能力	牛:449頭 豚:439頭	格付け機関	(社)日本食肉格付協会 関東支所 和光事業所		
排水施設能力	390㎡/日				

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、全て良質で安全・安心なブランドで、皆様に自信を持ってお届けしています。

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(株式会社アグリス・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

おきなわ和牛

産地:沖縄県 JAおきなわ

「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ていることで、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、碧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。



石垣牛(商標登録番号 第4534017号)

産地:沖縄県 JAおきなわ

「石垣牛」とは、八重山郡内で生産・育成された登記書及び生産履歴証明書を有し、八重山郡内で生後おおむね20ヶ月以上肥育管理された純粋の黒毛和種の、去勢及び雌牛のことをいいます。出荷期間は、去勢で24～35ヶ月、雌で24～40ヶ月の出荷範囲以内として、品質表示は、日本食肉格付協会の格付を有する枝肉【特選:歩留等級(A・B)肉質等級(5等級・4等級) 銘産:歩留等級(A・B)肉質等級(3等級・2等級)】としています。これらの条件を満たした枝肉に対し石垣牛ラベルを発行することになっています。店舗販売業者においては、JAおきなわの発行する「石垣牛」ラベルで表示致します。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。



千屋牛

産地:岡山県 千屋牛振興会・阿新農業協同組合

千屋牛は、繁殖、肥育から生産まで品質を大切にしたブランド牛です。和牛のふるさと・新見で生まれた千屋牛は、日本最古の蔓牛「竹の谷蔓」の系統をひく優秀な黒毛和種です。豊かな自然と天候に恵まれ、肉用牛の盛んな岡山県内でも優良肉質和牛の代表格。ほどよい霜降りと赤身が特徴、美味しさと柔らかさを誇るこだわりの和牛です。健康で良質な牛の育成のためにまず大切なのは授乳期の飼育です。千屋牛の子牛は良好な発育を第一に考え、「カーフハッチ」など衛生的な牛舎で手厚く哺育しており、常に健康に留意した環境を保っています。千屋牛の定義は、新見市内で繁殖・肥育一貫生産されたもの。または岡山県下で生産された子牛を導入し、新見市内で約18ヶ月間以上肥育されたものとしています。



東京黒毛和牛(商標登録出願中)

産地:東京都 JA全農とうきょう

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。肉色は鮮やかな紅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。



特選和牛静岡そだち(商標登録番号 第4057843号)

産地:静岡県 JA静岡経済連

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ずる清流。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。このほかにも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。



都城和牛

産地:宮崎県 JA都城

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。温暖な気温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。



さくら和牛(商標登録番号 第5310116号)

産地:栃木県 さくら和牛連絡会

栃木県北部、旧那須の国のさくら市は、那須岳のすのに広がる大自然の中で、温暖な気候、きれいな水、長い日照時間、そして何より私たち生産者の愛情をたくさん注ぎこめて育てられた「さくら和牛」。牛の健康を考え、長期間(6ヶ月以上)にわたり、天然ハーブのオレガノを主原料とした14種類のハーブを給餌しています。牛床(牛のベッド)には、牛がリラックスできるよう新鮮なヒノキや杉のおが屑をたくさん敷き、森林浴のように清々しい環境の中、健やかに育てられています。



あか毛和牛

産地:熊本県 全日本あか毛和牛協会

「あか毛和牛(褐毛和種)」は、熊本や北海道などを主産地とする和牛です。自然放牧に適し、その肉質は黒毛和牛と異なる、ヘルシーで美味しい赤身が特徴です。自然の中で「健康に育てる」生産方法にこだわり、生産者の熱き思いを託して自信を持って皆様にお届けしています。肉質だけで終わらない。あか毛和牛のコンセプトです。弊社では、熊本県より、産地直送で定期の買い付けをしています。



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・都市部・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。鹿児島県の黒豚に負けない! 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から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。



狭山丘陵チェリーボーク(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」"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ボークと名づけました。



農場から食卓へ

～地産地消の取り組み～

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。

●肥育技術の向上

随時会員同士が集まり、重要な肥育管理について話し合いが行なわれ、個々の給餌方法や、健康管理、畜舎の衛生管理など全ての肥育技術に反映させています。牛に合わせた繊細な管理をしていますので、健康で安全な牛肉をご提供できるのです。

また、2008年より獣医さんと一緒に取り組み、農場管理獣医師協会の第三者認証事業に、国内で初めて参加し、コンプライアンスを重視し、消費者の皆さんに安心な牛肉を提供するために努力しています。

彩さい牛(商標登録番号 第5485956号)

産地:埼玉県 21世紀肉牛協会

そして、この21世紀肉牛研究会の会員が産出する牛肉に名前をつけるにあたって、埼玉県の多彩な魅力を未来に伝え、これから力強く発展していきたいという願いを込めて、1992年に制定された県のアピール「彩の国さいたま」から一字を頂き、「彩さい牛」とさせてもらいました。文字のイメージからも明るく豊かな彩りのメッセージを消費者に与えます。また、彩さい牛の彩の字には食卓を彩するという意味もあります。美味しさに自信を持ってお届け出来る良質な牛肉なのです。



五穀牛(商標登録番号 第4750538号)

産地:群馬県 21世紀肉牛協会

県下でも上質な牛のみを産出する農家を集め、指定農家とし、そこから出荷される牛の中でもさらに上質な肉質を持った牛は五穀牛として命名しています。穀物が豊に実る「五穀豊穰」のように健康な牛を育てる。これが五穀牛の名前の由来です。お神楽などによる演目の五穀は、その年の豊穰を神々と共に喜び舞い踊るとい、とても縁起の良いものです。大地の豊穰に祝福され育つ牛、それが五穀牛なのです。



●飼料穀物

彩さい牛の肥育管理の中で最も重要なのは飼料と考えています。一般的に流通されている飼料、牧草、藁(わら)の中の危険性があるものを一切使用しない麦、とうもろこし、大豆、米ぬか、糖蜜、ビールかすを中心にした穀物飼料と、粗飼料は県内産の藁を与えています。この飼料を食べている彩さい牛の牛肉は色鮮やかで肉はもちろん脂身まで甘みがあります。安心できて美味しい、まさに食卓を彩る牛肉なのです。

●炭

昔の農家では、牛がお腹をこわすと炭を食べさせていました。炭の吸着作用で、お腹の中で増えすぎた菌やバクテリアを減らしていたのです。会の全ての生産者が飼料に特別な飼料用の炭の粉を混ぜて牛の健康を促進して、肉質、衛生面などにおいても、今までよりさらに飼育環境の向上を目指しています。その炭は、国産常緑広葉樹皮で作る炭と製造時に出る木酢液とを混合した飼料用の炭です。樹皮は木材の製造時に出るもので無駄な森林伐採など必要がない環境的にも良い物です。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る栄養素を補っています。こうして育った牛の肉は、コレステロールが低く、甘みがあり、美味しいのです。

ご家庭に「安心・安全」をお届けするために

賞味期限の改ざん、偽造、偽装表示と食の安全が危ぶまれる世の中、皆さまが最も関心をもたれているのが食品の「安心・安全」ではないでしょうか?農場管理獣医師協会では、生産者と「このままではいけない」そこで立ち上がった獣医師たち、農場管理獣医師協会が三位一体となり消費者の皆さまが、牛肉を安心してお召し上がりいただけるよう、第三者認証をおこなっております。農場管理獣医師協会では、生産者と共に日々農場の衛生管理・肉牛飼育について、産業動物獣医師の視点から指導を行い、牛の健康管理に努めています。第三者認証システムでは生産者の飼育情報の申告に加え、管理獣医師の認証、第三者である獣医師が情報が確かなのか獣医学的視点から検証し、一定の基準を満たした牛のみ認証を与えます。健康で安心できる牛肉はとても美味しいものです。



FMVA 認証

「農場管理獣医師協会」による牛の第三者認証

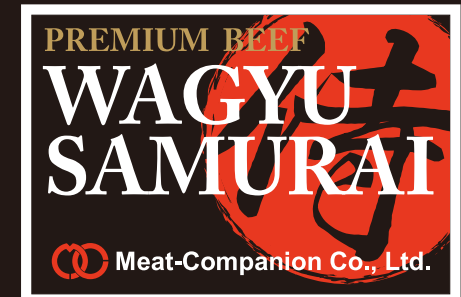


海外輸出ブランド

WAGYU SAMURAI

視線を国外に移せば、著しい経済発展を遂げている中国、東アジア諸国を筆頭に、海外では日本食がブームとなっています。成長を続け、今後伸びゆく海外市場に向けて、弊社では和牛、日本産食肉の海外輸出にも早くから積極的に取り組み、これまで高い実績を上げています。

(株) アグリス・ワンは、埼玉県で初めてとなる海外輸出食肉取扱認定施設であり、現在、マカオ、タイ、香港と各々のニーズに合わせたスペックやグレードの選別をし、海外輸出向けに独自の食肉ブランドを立ち上げ、推進しています。



海外の食品展示会では日本産和牛に大きな注目が注がれる

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。

TOKYO X

快適な環境の中で。

充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。

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」の考え方に基き「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)

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。

外食事業

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。

黒毛和牛に…
酒に味と
落ち着いた空間を…

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、ト場直送の新鮮な内臓肉を常に提供出来るのです。
バラエティにとんだメニューと、肉のグレードは庶民の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。



TOKYO X が食べられる 焼肉屋

東京生まれで美味しい霜降りの豚、上質の赤身と脂肪がほどよく混ざった肉質。口当たりのよさと脂身のジューシーさ、真っ白でもちのように粘りのある良質な脂肪が適度に入ることにより肉の保水性が高まり、料理で熱した時に肉汁を逃がしません。



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。数力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。

食肉を知りつくした商品づくり

自慢の肉素材

欧米社会への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、当時贅沢品だったビーフステーキを安くして美味しい小間部位を使って、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”に敏感で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



●長靴洗浄室



●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



●自動パン粉付け機



●トレイバック機



●X線異物検知機



●ミートロボ



●2段式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



●連続式ボイル槽



●加熱調理室



●2段式殺菌冷却槽



●自動錦糸玉子焼き機



●ロータリー真空包装機



●自動計量ライン



●蒸気ニードラー



●レトルト殺菌装置



●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



●コミットロール



●自動バンドソー



●オートマチックバンドソー



●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1工場

〒948-0055 新潟県十日町市高山735

およそ3000坪の敷地に建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。

1F(工場・事務所など)1276.68㎡
2F(食堂・資材庫・福利厚生施設など)859.45㎡
建物延べ床面積 2136.13㎡
敷地面積 3333.18㎡



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、事業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。調理室には、コンベアオープン、連続式ボイル槽、スチーマー、ニーダーなどの加熱調理設備を備え、「焼く」、「煮る」、「蒸す」の惣菜、加熱調理品の製造の拡充を図っています。

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



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



鶴ヶ島工場

〒350-2218 埼玉県鶴ヶ島市柳戸町7-1

平成24年に事業譲渡によって取得した大規模工場です。この工場では、主に業務用、外食向けの食肉加工製品を主力にハンバーグパティ、ソース類などの製造を担い、365日の稼働を武器に首都圏内に構える主幹工場として大きな役割を担っています。

1F(工場)2358.68㎡
2F(工場・事務所・検査室・食堂・福利厚生施設など)2259.25㎡
建物延べ床面積4617.93㎡
敷地面積8129.00㎡



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



地域に密着した販売体制

東京事業所

〒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事業所は、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行程と徹底した温度管理に加え、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。



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、工場で使用す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に実施して、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。

