



全農 JA全農ミートフーズ株式会社

愛知工場 工場紹介

概要

名 称：中部営業本部 愛知工場

所 在 地：〒485-0051 愛知県小牧市下小針中島一丁目112番地

敷 地 面 積：469.9平方メートル

事 業 内 容：複合型そうざい製造業

代 表 設 備：成形機、チョップドカッター、ミキシンググラインダー、ミキサー、ボイル釜、急速凍結庫、オートシーラー、ウェイトチェッカー、金属探知機

創 立：平成2年2月

最 大 生 産 能 力：700 t / 年

- ◆最寄駅：名鉄犬山線 岩倉駅
岩倉駅より車で約15分
- ◆名鉄バス：「小牧南高校口」下車 徒歩10分
- ◆車：名古屋高速小牧線「小牧南IC」より2分



Point 1 国産原料使用へのこだわり

消費者と国内農家の架け橋を目指し、国産原料肉・国産野菜使用にこだわった惣菜の提供を行っております。



Point 2 ひとつひとつ手作業で行うこだわり製法

お客様の立場で考え、「価値ある豊かな」食の提供のため、ご家庭と同じようにひとつひとつ手で「包む」「詰める」「巻く」商品づくりを行っております。



Point 3 国産お肉の旨みをそのままお届け

お肉の入った中具を加熱せずそのまま凍結することで、国産お肉の旨みをそのままお客様にお届けします。そのため、ご家庭で簡単に本格的なお肉料理が楽しめます。



Point 4 安全・安心へのこだわり

SQF(食品の安全性と品質を守る国際認証システム)の認証取得工場です。(平成17年12月15日取得)このシステムを活用し、さらなる安全性と品質の向上により、お客様の信頼にお答えすべく、弊社品質保証室による定期的な衛生巡回・衛生研修によるレベルの向上、またお客様からのご意見やご指摘を製販会議で共有化し、品質向上に取り組んでおります。



※写真はイメージです。

製造商品紹介

※写真はイメージです。

■ 国産豚で作ったロールキャベツ



国産豚肉と国産キャベツを使用しました。ひとつひとつ手で包んで作っています。シンプルな味付けのため、和・洋・中どのような味付けにも合う商品です。スープの素などで煮込むだけで簡単に夕食の一品が出来上がります。

■ 国産豚で作った五目肉詰めいなり



豚肉と人参、キャベツ、たまねぎ、しいたけ、春雨の6つの国産素材を使用した肉詰めいなりです。油揚げの中に具を詰めています。煮物やお鍋の具にぴったりです。

■ 国産豚で作ったミニロールキャベツ



国産豚肉と国産キャベツを使用しました。ひとつひとつ手で包んで作っています。小ぶりのひとくちサイズですので、おでんやスープの具材などにおすすめです。

■ 国産豚で作ったしいたけ肉詰め



国産豚肉と国産しいたけを使用したしいたけの肉詰めです。ひとつひとつ手で詰めて作っています。旨味がたっぷりでジューシーな商品です。

■ 国産豚で作った野菜の肉巻き



国産豚肉で国産の人参、いんげんを巻いた野菜の肉巻きです。ひとつひとつ手で巻いて作っています。お好みの味付けで焼くだけで出来、夕食やお弁当にぴったりです。

■ 国産豚で作ったピーマン肉詰め



国産豚肉と国産ピーマンを使用したピーマンの肉詰めです。ひとつひとつ手で詰めて作っています。夕食や、お弁当のおかずにもぴったりです。