



※写真はイメージです。

全農 JA全農ミートフーズ株式会社

神奈川工場 工場紹介

概要

名 称 : 東日本営業本部 加工品営業部 神奈川工場
所 在 地 : 〒252-0243 神奈川県相模原市中央区上溝1856
敷 地 総 面 積 : 約15,450平方メートル
創 立 : 平成18年6月1日 (工場開設 昭和38年、PC改修 平成30年)
最大生産能力 : 年間約6,960t (PC 3,960t、加工 3,000t)
代 表 設 備 : AtoZ、AtoX、高速スライサー(ギャラクシー)、冷凍スライサー、
丸刃スライサー、定貫スライサー、フレーカーグラインダー、
深絞り包装機(真空包装・ガスパック)、スキンパック包装機、
自動計量値付け機

作 業 員 数 : 263名 ※2024年10月末時点

- お車でのアクセス
圏央道 相模原愛川ICをおりて
R129を八王子方面に約15分
淵野辺交差点より約12分
- 電車でのアクセス
JR横浜線淵野辺駅からタクシーで約10分
JR相模線上溝駅から徒歩約12分



神奈川工場のこだわり

Point

1

お客様目線の商品作り

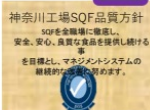


神奈川工場は、かつて養豚が盛だった相模原地域の生産者たちが“自らの手で、生産から最終商品まで”との思いから設立された工場です。その歴史ある精神と技術を伝承し、これからもお客さまの目線にたち、「安全・安心」で「価値ある豊かな」食の提供を実現する取り組みと商品づくりを行っています。

Point

2

SQF認証取得



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(2009年10月に取得)。お客様に安全・安心な商品をお届けするため、危害因子の低減、作業の標準化による品質の安定と向上などに取り組み、認証団体審査(年1回)、社内内部監査(年2回)をクリアしています。

Point

3

品質管理を徹底



工場内に品質検査室を設置し、専門知識や技術を有する社員により一般生菌・大腸菌(群)を初めとする各種微生物検査と官能検査を製造ロット毎に行っています(一部包装肉は除く)。これにより、安全な商品をお届けするだけでなく、お申し出や万一の事故の場合にも、迅速に対応出来る体制を整えています。

製造ライン紹介

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

■ アウトパック



最大生産能力330t/月のPC機能を保有し、安定した品質のパック肉が供給可能です。バックヤードの人手不足などのお客様の課題に対応します。

■ 加工包装肉(冷蔵・冷凍)



深絞り真空パック肉、ガスパック肉など、高品質な包装肉を、専用の機械をつかって製造しています。スピーディーに加工し、お肉の美味しさを保ちます。

■ カット野菜製造ライン



新鮮な国産野菜を独自の技術で洗浄し、カット、包装しています。さまざまな種類の野菜に対応します。

製造商品紹介

※写真はイメージです。

■ 包装肉各種(冷蔵)



牛・豚・鶏(一部味付け品)の冷蔵包装肉です。お客様のご要望に応え、切り方や盛り付け方にこだわって製造しています。

■ 国産豚ロース味噌漬け



国産豚ロースに全国各地のご当地味噌を漬け込んだ風味豊かな味噌漬けです。様々な味わいを楽しむことができる自慢の商品です。

■ 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肉詰めです。ひとつひとつ手作業でピーマンにお肉を詰めています。忙しい日の食卓やお弁当におすすめです。

■ ミールキット



国産野菜を加工し、国産豚肉とセットしたご家庭向けのキット品です。ご自宅で下ごしらえする手間を省き、本格的な味を楽しむことができます。