



※写真はイメージです。

全農 JA全農ミートフーズ株式会社

大和ミートデリカ工場

工場紹介

概要

名	称：東日本営業本部 加工品営業部 大和ミートデリカ工場
設	立：2017年3月1日
操	業：2017年3月1日
所 在	地：〒242-0001 神奈川県大和市下鶴間2460番地
事 業 内 容	容：食肉製品製造業
製 造 品 目	目：特定加熱食肉製品、加熱食肉製品
最 大 製 造 能 力	力：800 t / 年



- ◆田園都市線・小田急線 中央林間駅より車で約15分
(タクシー利用；片道約1,000円)
- ◆小田急江ノ島線 鶴間駅 徒歩20分
- ◆神奈川中央交通 下鶴間バス停下車 徒歩4分
- ◆東急田園都市線 つきみ野駅 徒歩25分

Point

1

素材の良さを生かした付加価値のある商品づくり

高くても美味しいものを食べたいという消費者ニーズに合わせた商品化を行っています。

OEMにも対応し、お客様のご要望に合わせ専門の開発スタッフが肉の特性を最大限に生かしたカットと配合を考案し、付加価値のある商品をご提案いたします。



Point

2

加熱製造からスライスまでを一貫で生産

当工場は原料処理・加熱製造ラインとスライス包装ラインを併設しています。

お取引先様の省力化ニーズにお応えし、業務用原木だけでなくスライスやダイスカットまで幅広く対応いたします。



Point

3

手間を惜しまないこだわりの製造工程

手間を惜しまず、手作りにこだわった本格的な製法で日々丁寧に生産しています。

焙焼工程では高温の直火で表面を焼き上げて香ばしさとうまみを閉じ込めて製造。丁寧に仕込んだ肉の本来の美味しさを損なわないよう、最後に職人が厳密に温度・時間を管理しながらボイルし仕上げています。



Point

4

安全・安心な商品供給のため品質管理を徹底

HACCPに基づいた工程管理を導入し、安全で安定した品質の商品を供給するため工場一丸となって取り組んでいます。当社の持つ品質保証のノウハウを基礎に、国際規格のSQFシステムを認証取得しています。製品は施設内にある品質検査室で全ロット微生物検査と官能検査を行い品質確認したものを出荷しています。



※写真はイメージです。

製造商品紹介

※写真はイメージです。

■ 北海道産牛使用 直火焼ローストビーフ



肉の旨みを最大限に引き出すため、シンプルな味付けにこだわりました。北海道産のモモ肉を使用し、高温の直火で香ばしく焼き上げています。

■ 国産鶏むね肉使用 低温調理チキン



低温調理で国産鶏肉の旨みをとじこめました。むっちりとした食感と国産鶏肉本来の旨みは一度味わうとやみつきに。プレーン・柚子こしょう・塩ごま油などの味付けをご用意し、お好みの味をお楽しみいただけます。

■ 国産豚使用 直火焼ローストポーク



脂身と赤身のバランスがよい国産豚肩ロースを使用。数種類のハーブとガーリックを使用し香り豊かに仕上げました。

■ 国産豚肩ロース グリルドステーキ



国産の豚肩ロースに十数種のスパイスを塗り込み、1枚1枚直火で丁寧に焼き上げ、真空低温で旨みを逃がさずジューシーに仕上げました。口に広がる香ばしさと、しっかりきいたスパイスをご堪能いただけます。