



全農 JA全農ミートフーズ株式会社

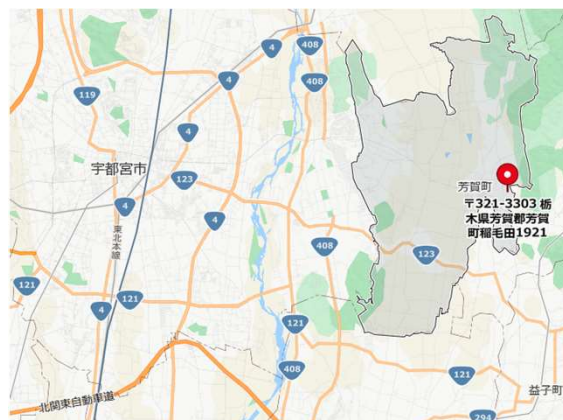
芳賀内臓プロセスセンター 工場紹介

概要

名称	称	東日本営業本部 豚肉営業部 営業2課 芳賀内臓プロセスセンター
所在地	地	〒321-3303 栃木県芳賀郡芳賀町稲毛田1921-21
敷地面積	積	約3,500平方メートル
工場面積	積	約910平方メートル
創業	立	令和6年5月1日
事業内容	容	食肉販売業、そうざい製造業
年間取扱高	高	720t
代表設備	備	トラックイン・スチーマー、ブラストチラー、スライサー、 バスケット反転式洗浄装置、プレス脱水機、X線検査機、 カンファ水生成装置、差圧凍結機
従業員数	数	30名 ※2025年9月現在

■ お車でお越しの方
栃木都賀JCTを北関東道・水戸・常磐道（北関東自動車道）に進み、
高速宇都宮上三川ICを左方向出口に走行してください。
県道64号線から県道338号線に入り、2度右折後、右手側です。

■ 電車でお越しの方
宇都宮駅からライトレール乗車後、「芳賀町工業団地管理センター前」
よりタクシーをご利用ください。
（7.2Km/約15分 料金は約2,500円）



Point

1

トレーサビリティの実現

令和2年4月に稼働を開始した、とちぎ食肉センターに隣接しています。国産表示となりますが、そこでと畜された原料を日々入荷し、製造ロットや加工日報で原料の追跡が可能です。



Point

2

品質管理の徹底

内臓は鮮度が命。とちぎ食肉センターの一次処理から、温度管理や規格管理を徹底し、スピード感をもって加工しています。鮮度の良いまま商品化することにこだわっています。



Point

3

お客様目線の商品作り

内臓は地域により様々な食べ方や味付けがあります。お客様のご要望に真摯に対応した商品開発で、「価値ある豊かな食」の提供を追求します。



Point

4

安全・安心へのこだわり

食品をつくる上で、衛生管理の大切さは言うまでもありません。製造委託先である、昭和42年創業の(有)グルメフレッシュ・フーズとも連携し、SQF認証取得に向け、品質・衛生管理を徹底しています。



製造商品紹介(国産内臓商品)

■ トレイパック(冷蔵)・スキnpack(冷凍)



鮮度が良い内臓肉の美味しさをお届けします。トレイのまま急速冷凍しています。

■ タレ漬け・スチーム加熱品(冷蔵・冷凍)



賞味期限が、未加熱タレ漬けはD+13日、スチーム加熱品はD+41日と比較的長いです。

■ 白モツ・スライス品(冷蔵・冷凍)



とちぎ食肉センターと連携し、白モツを二次ボイルしている商品もあります。スライス済みで、店舗での手間を省けます。

■ 赤モツ・スライス品(冷蔵・冷凍)



約5mm幅スライスの1kgパックが中心です。冷凍流通が基本ですが、冷蔵流通も対応可能です。

※写真はイメージです。