



全農 JA全農ミートフーズ株式会社

品川加工 物流センター 工場紹介

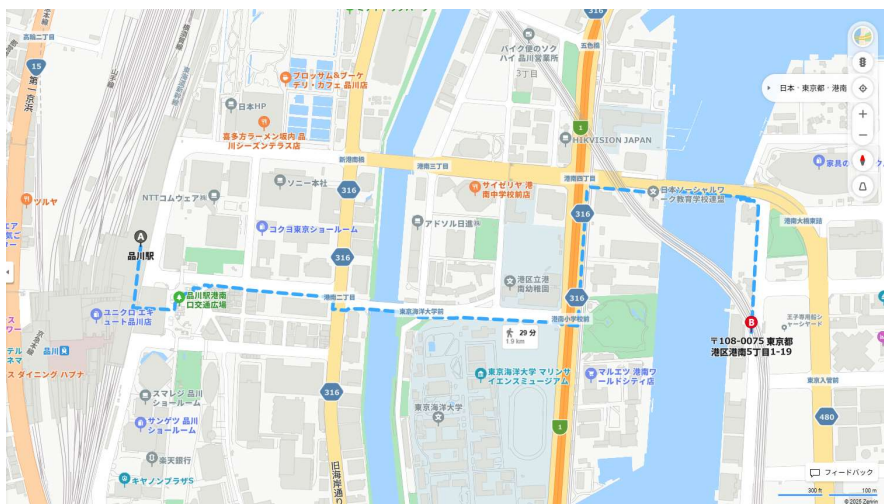


※写真はイメージです。

概要

- 名 称 : 東日本営業本部 牛肉営業部 営業1課 品川原料グループ
- 所 在 地 : 〒108-0075 東京都港区港南5-1-19
- 敷 地 総 面 積 : 約3960.5平方メートル
- 事 業 内 容 : 食肉処理業、食肉販売業
- 最大生産能力 : 枝肉 1,300t/年、牛内臓 550t/年
- 代 表 設 備 : フードミキサー、ブラストチラー、解凍機、急速凍結機、バンドソー、
冷凍スライサー
- 従 業 員 数 : 約40名 ※2025年9月現在

- お車でのアクセス
首都高速 芝浦ICを下り、
港南四丁目を左折
次の交差点を右折後、
突き当たりを左折
- 電車でのアクセス
JR品川駅から
タクシーで約5分
徒歩約33分



事業内容

■ 牛枝肉の集荷・販売

北海道から鹿児島まで、全国から和牛・交雑牛の枝肉を集荷・販売しています。また松阪牛等の銘柄牛も定期的に集荷しております。



■ 牛部分肉の集荷・加工・販売

集荷した枝肉を部分肉に加工しています。また、部分肉での全国からの集荷もしており、検品後、販売しています。



■ 牛内臓の集荷・加工

近隣の東京食肉市場や、全国の産地から集荷した牛内臓を、毎日50～60頭、多い日には200頭近く処理します。お客様のご要望に応じた形態で加工します。



Point 鮮度の良いまま商品化

牛内臓は鮮度が命。入荷当日に加工。冷蔵品は即出荷し、在庫になるものはすぐに冷凍するオペレーションを実現しています。

加工時には、もう一度しっかり殺菌・洗浄し、より安心感のある商品づくりに努めています。

取り扱い商品紹介

■ 和牛・交雑牛部分肉(冷蔵・冷凍)



各産地で加工された部分肉と、入荷した枝肉を加工した部分肉があります。ご希望に応じたカット規格も製造可能です。冷蔵品の外、急速凍結による冷凍品もご案内可能です。

■ 骨付き商品・スライス商品(冷凍)



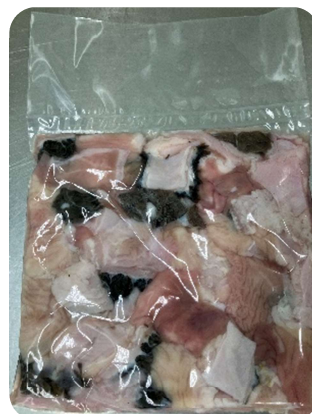
バンドソーや冷凍スライサーで、骨付き三角バラやT/Lボーンなどの骨付き商品、薄切りスライス肉商品が製造可能です。

■ 【小売用】国産牛 内臓シリーズ(冷凍)



もつ鍋と言えば”小腸”、ホルモンの王様”シマ腸”、新鮮でクセになる”レバー”、知っていたらホルモン通？”ギアラ”、4種のホルモンを180gの使い切りパックにしています。

■ 【業務用】牛内臓商品(冷蔵・冷凍)



産地から届いた牛内臓を、殺菌・洗浄・整形しています。タン・ハラミ・ハツ・テール・ホホの他、小腸やシマ腸などを取り扱っています。お客様のご要望に合わせた形態での加工や、ミックスホルモンの原料選定が可能です。

※写真はイメージです。