

(株)丸正フーズ／(株)ナニワランチ(720牧場)

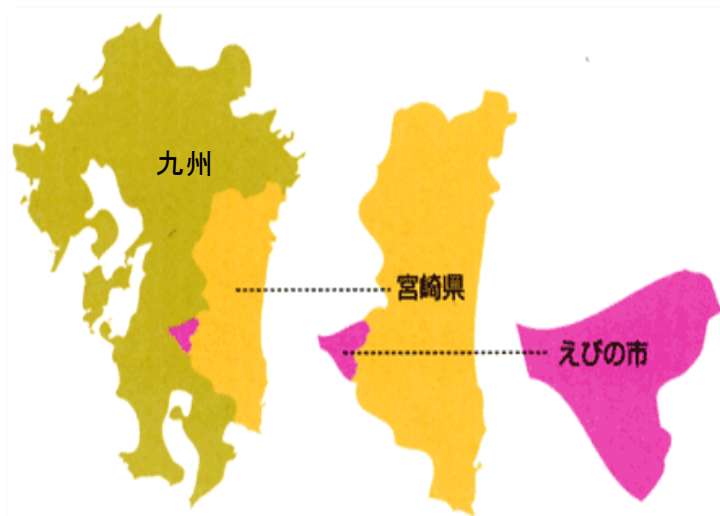


- ▶ 「宮崎県、えびの市」って、どんなところ？
- ▶ 牛を一頭一頭、大切に、元気に育てています。
- ▶ 臭いがほとんどしない衛生的な工場で、安全に処理。
- ▶ 一頭ごとに、ひとつのラインで処理していきます。
- ▶ 宮崎えびの高原ハムやウィンナーも生産しています。
- ▶ ほかに丸正フーズのこんなコトやあんなコト。



関西スーパーで販売している720牧場グループ牛とえびの高原ハムなどを生産している「株式会社丸正フーズ／株式会社ナニワランチ(720牧場)」をご紹介します。

▶「宮崎県えびの市」って、どんなところ？



えびの市は宮崎県の南西部、鹿児島県と熊本県との県境に位置し、市の南部には霧島屋久島国立公園に指定された霧島山とえびの高原が広がっています。

※九州⇒宮崎県⇒えびの市
Mapを段階的にズームイン



■豊かな自然に恵まれたえびの高原の裾野に(株)丸正フーズ／(株)ナニワランチ(720牧場)があります。

宮崎県えびの市の大河平(おおこうびら)地区周辺は、えびの市北東部に位置する、きれいな水や澄んだ空気に恵まれた自然環境が豊かなところです。

■肥育から加工、配送まで、すべて(株)丸正フーズ／(株)ナニワランチ(720牧場)が一貫生産。

すべての720牧場グループ牛は(株)丸正フーズの敷地内にあると畜場で、宮崎県の管理のもとと畜されます。そして、厳しく衛生管理された(株)丸正フーズの工場解体・加工します。肥育からと畜、解体、加工から関西スーパー物流センターへの配送まで一貫システムによって生産しています。

牛を一頭一頭、大切に、元気に育てています。

■【国内産】720(ナニワ)牧場グループ牛とは。

宮崎県えびの高原の720牧場と同じ牛種で、同じ飼料と飼育法で育てている牛のことを言います。720牧場と同種の牛を同じ飼料と飼育法を採ることで、飼育地域によって起きる肉質の格差を防いでいます。

■720牧場グループ牛の約70%は、宮崎県産です。

720牧場で約8,000頭、また、宮崎県の近隣や熊本県、山口県、兵庫県の各指定牧場で合わせて約5,800頭、720牧場グループ全体では約12,000頭を飼育しています。(平成28年10月現在)

■すぐれた肉用種を掛け合わせています。

720牧場グループ牛は、国内和牛の9割を占める代表的な肉用種である「黒毛和種」の雄牛と世界の肉用種の中でも肉質が良いと高く評価されている「アバディーン・アンガス種」の雌牛を交配させてうまれた牛です。肉質がきめ細やかでやわらかく、風味にすぐれた牛として成長します。

※一般に交雑種として販売されている牛肉は、「黒毛和種」と乳用種である「ホルスタイン種」を掛け合わせてうまれた牛の肉です。

※720牧場グループ牛は、豪州で生産された子牛を約10ヶ月前後で豪州及び日本の動物検疫所で厳重な検疫を受け、さらに720牧場グループへ導入後も各県の家畜保健所の厳重な検疫検査を受け、それに合格した子牛のみを育てています。そして、720牧場グループで約17ヶ月間肥育した肉専用種の牛です。



●父牛／黒毛和種(黒毛和牛)

×



●母牛／アバディーン・アンガス種

■牧草と穀物を飼料に、高原の澄んだ空気と水で健康に育てます。

昼夜の寒暖差が大きいという高原独自の気候は、牛の新陳代謝を盛んにするため、餌をよく食べ、元気に育ちます。飼料は干し草やトウモロコシ、ふすま、大豆などの穀物類、ルーサンペレット(干し草や豆科の多年草を乾燥させて固めたもの)などを独自配合して与えます。また、牛の栄養状態や成長に応じて、飼料に適量のミネラル分やビタミン剤を配合するなど、牛の健康状態をきめ細やかに管理しています。このような環境で健康に育った牛は、コクとうま味にすぐれた肉質となります。



■「えびの高原の麓にある(株)ナニワランチ(720牧場)」で健康に飼育。

標高720mに位置する約10万坪にも及ぶ広大な「720牧場」で放牧して足腰や内臓を鍛え、健康で丈夫な牛に育てていきます。



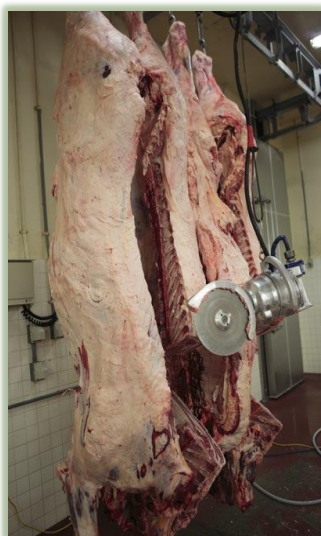
▶臭いがほとんどしない衛生的な工場で、安全に処理。

生体の肉牛は、宮崎県の管理のもと(株)丸正フーズ工場の敷地にあると畜場で解体します。その過程で、と畜検査員によって厳格に生体、枝肉、内臓検査を受け、合格した枝肉だけが次のカット工程へと進みます。また、すべての牛においてBSE検査を受けています。検査に合格した牛は、背割、洗浄、計量を経て、約1℃で2日間、枝肉冷蔵庫で冷却保管した後カット工場へ運びます。



■カット工場内へ入る前、作業用の白衣に着替えてエアシャワーを浴び、ゴミや埃を除去します。靴をゴム長に履き替え、殺菌プール槽を通ります。手指は入念に洗浄し、アルコール消毒します。

■カット工場内の温度は、年間を通して10℃以下に設定、細菌などの増殖を防ぎます。



■レールに吊るされた枝肉は、電動ノコギリや大型包丁で部位別にカットしていきます。枝肉は1本のレールに吊るして解体作業するため、前後の枝肉と混同することはありません。



■各部位の小割り、成形作業中は、白衣の上からラバー製の前掛け、ゴム手袋、マスク、衛生キャップを着用します。加工作業には専用フックを使い、細菌付着と体温伝導による原料温度の上昇を防ぎます。包丁は10分毎に熱湯消毒、まな板や手指は10分毎にアルコールで消毒します。ゴム手袋は、トイレ休憩毎と2時間経過毎に廃棄、交換します。



▶ 一頭ごとに、ひとつのラインで処理します。



■オートメーション化された3ラインで、流れ作業により、素早く小分割していきます。この間、肉の変色や異物混入など、常に目視でチェックします。



■小分割した牛肉は、真空パック用のフィルムで包装し、ラインコンベアにのせて真空包装機へ運び、真空パックします。この間も変色や異物混入などを目視でチェックします。



■真空パックした牛肉は75℃のスチームで滅菌したあと急速冷却。こうすることで真空パックフィルムが収縮して気密性が増し、真空度と滅菌効果が高くなります。そして計量、金属探知機による異物混入検査を経て商品名や個体識別番号、賞味期限などが印字されたラベルを貼って箱詰めします。箱詰めされたあとの牛肉は、関西スーパーの各店舗に運ばれるまで、素手で触れられることはありません。



【工場内の衛生管理】



工場内の通路は洗浄、殺菌消毒したあと細菌検査を行い、衛生基準の維持に努めています。



各カット作業台などを拭き取り、微生物検査を行います。

■従業員への衛生管理教育はもちろんのこと、専門の衛生管理担当者によって、工場通路や床などが入念に洗浄・殺菌消毒され、カット工場や加工工場でも細菌検査が行われます。

▶ 宮崎えびの高原ハムやウィンナーも生産しています。

■昔ながらの手づくりに近い自然熟成法で製造しています。

宮崎えびの高原ハムやウィンナーも、衛生管理が行き届いた(株)丸正フーズの工場
でいねいにつくっています。冷蔵した鮮度の良い豚肉を原料に、じっくり5日間～
7日間、塩水に漬け込んで自然熟成させます。こうして結着力や保水力を向上させ、
豚肉の熟成したうま味を引き出しています。

※7大アレルゲン(卵・牛乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)を含んだ材料は、一切使わず生産
しています。



■ハムやウィンナーの原料となる豚肉は、風味や品質が常に安定するよう、それぞれ
製品に応じて最も適した部位と量を決めてカットします。



■原料への細菌付着と体温伝導による原料温度
の上昇を防ぐため、加工作業は、全て専用フ
ックを使います。加工作業中は手袋を着用し、
原料を素手で扱うことはありません。
まな板のアルコール消毒も一定時間毎に行う
など、厳しい衛生管理の下で成形していきま
す。

【ハム・ウィンナーづくりの工程】



■塩漬けが終わった豚肉はミンチ状に挽き、カッターと呼ばれる機械に移し、さらに細かく練り上げていきます。



■練り上げた豚肉は充てん機を使って、天然の羊腸に充てんします。作業中も専門の衛生管理担当者がサンプルを採取して検査にまわします。



■充てんされたソーセージは乾燥させた後、くん煙工程に入ります。桜のチップを使い、熟練の勘と経験を持つ製造スタッフが、火加減や発煙量を調節しながらくん煙し、香りの良いソーセージをつくっていきます。（くん煙工程は製品により異なります）

【無菌ルーム】

■ハム、ウィンナーは、無菌室でカットしパック詰めします。室内は外部からの空気流入を防ぐため気圧を高めに設定し、1年を通して約10℃で温度管理されています。入室前は、頭まで覆われるつなぎ状の専用無塵服に着替えて専用マスクを着用します。手を差し出すだけで石けん洗浄から乾燥まで行える全自動の手洗いシステムで厳重に手洗します。そのあとエアシャワーを浴びて入室します。



■専用大型トラックで、関西スーパー物流センターへ。



■（株）丸正フーズで加工された牛肉や製品は、パッキングケースに納め、この専用大型冷蔵トラックで関西スーパー物流センターまで運びます。その後、関西スーパーの各店へ配送、用途に応じて商品化し、売場へ並べます。

●ほかに丸正フーズのこんなコトやあんなコト。

■平成20年10月、食品衛生の優良施設として厚生労働大臣より表彰されました。

「食品衛生の普及向上、食品衛生行政に対する協力、および業界の指導育成など、特に顕著な功績があった者の労苦に報いる。」とともに、「優良な衛生施設については他の模範とする。」との主旨に基づき授与されました。



■家畜に感謝する気持ちは、365日忘れることはありません。



■年に1度、春頃になると(株)丸正フーズ／(株)ナニワランチ(720牧場)の関係者の方々が集まり、神主様をお迎えし、畜魂碑の前で「畜魂祭(慰霊祭)」を行います。研修生が訪れているときは、研修最初の日と最終日の帰る日にお参りするよう指導しています。「畜魂祭」は、常に家畜の命と向き合う現場に立ち会う者として、その命に敬意をはらって供養し、感謝の念を忘れないよう、心をあらためる大切な日として執り行われます。

【工場の敷地内に建てられた「畜魂碑」】