



れ い わ こ う じ ゅ ん と ん

令和香潤豚

一貫生産された農場指定、
加工場指定の生産背景が明確な
こだわりの豚肉です

生産農場

(有)肉質研究牧場(預託農場含む)



写真は(有)肉質研究牧場の農場の川光農場と川崎農場。生産者の顔が見える豚作りを行っています。

と畜・カット

と畜・カットは西日本ベストバッカーです。
カット場併設のため、枝肉の移動、部分肉カット、
包装に至るまで統制のとれた管理が行われ、肉質
への影響も最小限に抑えることが出来ます。

また2015年5月に稼働をスタートした最新鋭の工
場で、生産能力は従来の1.5倍となり食品安全マネ
ジメントシステムFSSC22000の認証も取得してい
ます。



西日本ベストバッカーの特長

西日本ベストバッカーは日本ではまだ少ない湯割
りを行うと畜場であり、衛生度の高い設備や機械化に
よる省力化、動物福祉にも考慮された最新鋭の工場
です。

豚の飼養頭数日本一の鹿児島県で、豚の処理加工を
担う南九州の重要な生産拠点です。

最新設備の一部をご紹介します

円形追込装置



追込みに連続性を持
たせ、円の接線と豚
の習性を利用したス
ムーズな追込みが出
来ます。

大分割装置



画面上でカット
位置をポイント
で設定し、機械
で自カットする
ため作業が軽減
され衛生的です。

販売



総合食品エスイー(株)

販売は、私達エスイーにお任せください。お客様の要望に合わせた商品をお届け致します。