

羽咋市獣肉処理施設

羽咋市

能登の里山からの恵みのとしし(能登産 猪肉)

■取り扱っているもの

品 目	出荷時期	生産量 (年間)
・ ロース	通年	総計 4 t
・ バラ	通年	
・ モモ	通年	
・ ランプ	通年	
・ スネ	通年	
・ ミンチ	通年	
・ のとししソーセージ	通年	

※猪肉は上記以外の部位もありますので、お問い合わせください。

■セールスポイント

【処理施設への搬入】

- ① 職員がと殺前に目視により健康状態を確認。と殺後、放血および内臓摘出を1時間以内に行います。
- ② 皮剥ぎ後は、酸性水による枝肉の洗浄を行い冷蔵する。(2℃設定)
- ③ 金属検知器による検査を実施しています。

【精肉処理】

- ① 施設内は空調により、室温を管理しています。
- ② 精肉処理は皮剥ぎなどの前処理施設とは別の部屋で行います。
- ③ 精肉後は速やかに真空パックし、ショックフリーズで一気に-40℃まで急速冷却した後、-20℃で保管することで菌の繁殖やドリップの流失を防ぎます。

【保存流通】

- ① 肉は個体番号を付けて保存し、猪の捕獲状況がわかるようになっています。
- ② 発送等は冷凍で行い、運送会社に直接施設に来てもらえるようにしております。

代表者 福岡 大平 (ふくおか たいへい)
 その他 食品衛生検査指針による検査方法により毎月1回抽出により実施
 連絡先 925-0613 石川県羽咋市飯山町ヲ32
 TEL/FAX 0767-26-2944



販売風景



のとししを使ったボタン鍋



バラ肉スライス



バラ肉ブロック



ミンチ



のとししソーセージ