

合同会社 のとしし団

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 ・肩ロース | 通年 | 総計 4 t |
| ・ バラ ・マエモモ | 通年 | |
| ・ モモ ・ウチモモ | 通年 | |
| ・ ランプ ・ウデ | 通年 | |
| ・ スネ ・ヒレ | 通年 | |
| ・ ミンチ ・スライス ・ブロック | 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、大腸菌などはほぼ死滅

【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。
- ④ 金属検知機による検査を実施しています。

【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 加藤 晋司 (かとう しんじ)
 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