

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 2 t
・ バラ ・シタマ	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	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。と殺後すみやかに皮剥ぎし、ガイドラインに従い内臓摘出を2時間以内に行います。
- ② 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 金属検出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。



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