

商品特性と取引条件

商品名	国産豚肉 匠のこころ豚		
提供可能時期	通年	賞味期限 / 消費期限	賞味期限：24 消費期限：
主原料産地 (漁獲場所等)	福島県	JANコード	
内容量		希望小売価格	
1ケースあたり入数		保存温度帯	冷蔵
発注リードタイム	1ヶ月	販売エリアの制限	無
最大・最小ケース 納品単位		ケースサイズ(重量)	
認証等	HACCP：農場HACCP 農業生産工程管理(GAP)：JGAP		
ターゲット	売り手 外食、中食、商社・卸売、メーカー、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・宴会・レジャー、その他(レストラン、バー、焼肉屋さん、居酒屋、スーパー) お客様 小さなお子様からお年寄りまで、幅広い世代		
利用シーン	豚肉のくせがないため、どんな料理にも合わせることができ、外食レストランから、ご家庭まで幅広くご使用頂けます。		
商品特徴	「匠のこころ豚」は、大ヨークシャー種とランドレース種にデュロック種を掛け合わせた三元交配豚となっており、それぞれの優れた資質を合わせもった豚になっています。 飼料にはとうもろこし、麦、米などの植物性原料のみを使用し、動物性たんぱく質を使用しないことで、臭みがなく、旨味を存分に引き出した豚肉に仕上げています。さらに、飼料会社との共同開発により独自に、豚肉の“コク”を引き出す原料を多給し、より美味しい豚肉に仕上げています。		

商品写真



	アレルギー表示 (特定原材料)
	表示義務有
	表示を奨励
	備考

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 木野内ファーム		
ホームページ	https://www.kinouchifarm.co.jp/		
会社所在地	〒969-0102 福島県西白河郡泉崎村関和久明地 1 5		
工場所在地			
年間売上高	3億1882万円	従業員数	9名 (正社員6名、パート3名)
代表者氏名	代表取締役社長 木野内 理		
メッセージ	<p>弊社は、福島県南部の田園が広がる地域に所在しており、のどかな環境で豚を飼育しています。 豚が順調に発育できるように常に健康状態を観察し、「良い飼料」、「良い水」、「良い環境」に気を配って飼育しております。私たちは豚を育てる匠です。 美味しい豚肉は健康に育つことがもっとも重要です。弊社では、エネルギーみなぎる若いスタッフを中心に、一頭一頭大切に飼育しております。 私たち匠が愛情をたっぷり、心を込めて作った豚は皆様に喜んでもらえると思い、国産豚肉『匠のこころ豚』と名前を付けました。どうぞ、「匠のこころ豚」をご賞味ください。</p>		
担当者	穴戸 優子	E-Mail	
TEL	0248-53-3420	FAX	0248-53-3420

生産・製造工程アピールポイント

匠のこころ豚（商標登録済）

「安全・安心」をお届けするために農水省の定める認証基準、農場HACCPを2018年4月に取得し、オリ・パラの食材供給の基準でもあるJGAPを2019年3月に取得致しました。農場HACCP、JGAPともに福島県畜産では初の取得となりました。また、どちらの認証についても、2021年に更新認証を頂き、小さな子供たちでも、安全で美味しい豚肉を安心して食べれるよう、私達は、愛情をたっぷり、心を込めて育てています。

子豚は、ロット事に管理され、自分の父母のデータ、摂取したエサのデータ、ワクチンのデータ、治療の履歴など全てが確認できる仕組みになっております。また、出荷の際には、一頭一頭体重を計測し、肉（枝肉）の大きさのバラつきがないよう出荷し、体重、生年月日、ロット番号、治療の履歴などの生産履歴が確認できる仕組みになっており、「安全・安心」を担保できるようになっています。

衛生管理として外部から病原体を持ち込まないよう、農場内に入る車両は消毒をし、農場内に持ち込む物品等は、燻蒸消毒を実施しています。また、従業員はもちろん、外部の方でも農場に入る際はシャワーイン・シャワーアウトして頂き、病原菌を農場に持ち込まない、持ち出さない事に徹底しています。



品質管理情報

商品検査の有無	有：農場HACCP、JGAPを取得しており、各作業工程ごと、また、出荷時には必ず、サルモネラの症状がない事、抗生剤の休薬期間が過ぎている事、針の残留の有無を確認できるシステムを構築し、薬剤や、注射針の在庫も徹底し、安心安全を担保している。また豚が摂取する飼料、水などの検査も半年に一度検査をし、安全なもののみを摂取させている。
衛生管理への取組	<p>生産・製造工程の管理 農場HACCP、JGAPを取得しており、その中で、工程ごとに危害分析をし、危害となりそうなポイントでは、確認、記録をし、危害の予防をしている。また、従業員には一人一人教育訓練を実施し、社内全体でも、定期的に会議や勉強会も実施し、作業の見直しや確認を行っている。</p> <p>従業員の管理 従業員の健康状態は毎日記録。健康診断も毎年実施している。休暇等については、労働基準法に準じ、有給休暇も積極的に取得できるようにしている。メンタルヘルスチェックや個人面談も半年に一度実施し、働きやすい環境を整えている。また、衛生管理区域で労働するものは、毎日シャワーインシャワーアウトを実施しており、衛生管理も徹底している。</p> <p>施設設備の管理 定期的に、設備、機械の保守点検を実施し、記録を付けている。保守点検の方法についても、教育訓練を実施している。</p>
危機管理体制	<p>担当者名または担当部署名 HACCPチーム責任者：宍戸 一行</p> <p>連絡先 0248-53-3420</p> <p>危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など</p> <p>特定事項の発生の場合の連絡体制を整えている。原材料受入、検査記録類、それぞれの工程での記録類の保管もしている。</p>