

旨味成分  
増加

高鮮度  
保持

衛生環境  
保持

# MKフーズの 国産氷温熟成牛

ひょうたんじゆくせいぎゅう

氷温熟成設備完備の枝庫で、  
と畜から枝肉の状態まで徹底した温度管理の下  
約25日間氷温熟成により肉の細胞が均質化され、  
やわらかな触感になります。  
また旨み成分「アミノ酸」の含有量が増加し、  
栄養価も高め、甘くまろやかな味わいになります。

## 会社沿革

- 昭和28年 旧妙高高原町に  
「いろは精肉店」創業
- 昭和53年 いろは精肉店を  
株式会社ムラヨシに組織変更
- 昭和58年 業務用食材全般の卸小売業の  
「MKフーズ」を開店
- 平成30年 妙高市に「MKフーズ」を移転



MKフーズ

にいがた和牛取扱指定店

〒944-0052 新潟県妙高市大字上中580-1  
TEL 0255 (78) 7541 FAX 0255 (78) 7546  
<https://myoko-mkdoods.com> [info@myoko-mk-foods.com](mailto:info@myoko-mk-foods.com)



## 会社案内



# 安心・安全に、加工からお届けまで



製肉加工場



鶏専用加工室



魚専用加工室



加熱加工室



工場前室



搬入用プラットフォーム



精肉用シュリンク



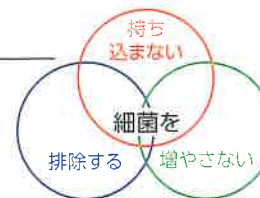
包装室

## HACCP方式導入済

HACCPに基づいた自社衛生管理システムを導入。お客様にお届けする全ての商品のトレーサビリティを行い、安全安心に管理しています。また、生食用食肉取扱責任者が常駐し、食品衛生に係る知識をさらに高めております。

## 食品衛生の3原則

1. 細菌を持ち込まない
  1. 細菌を増やさない
  1. 細菌を排除する
- を守り、衛生管理を徹底しています。



## 取扱い品目

- 国産水温熟成牛
- にいがた和牛
- 越後牛
- 黒毛和牛 銘柄牛
- 輸入牛各種
- 香味豚
- 新潟県産豚 純白のビアンカ
- 国産輸入豚各種
- 越の鶏
- 信州ハーフ鶏
- 国産輸入鶏各種

## 自社加工製品

- チャーシュー ●ペーコン ●ハム
- 各種パン粉付け

※お客様のご要望に応じた商品づくりを致します。



## 5S活動の徹底