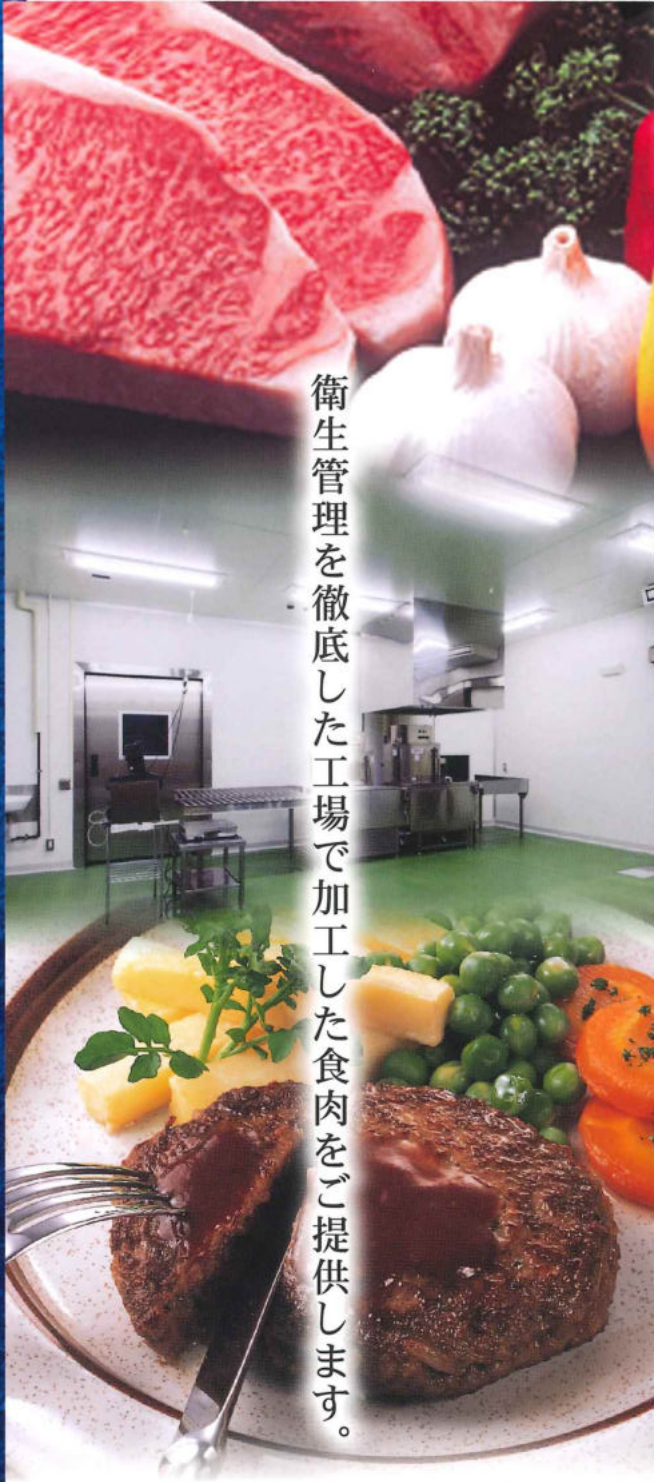


MK

株式会社 エム・ケイ食品

衛生管理を徹底した工場加工した食肉をご提供します。

美味しいだけでなく、安心・安全と言う信頼も一緒にお届けしたい。



世界に通用する
食のプロフェッショナル企業を
目指します。



博多和牛 系島牛 宮崎牛 比婆牛

<http://mksyokuhin.com/>



〒807-1312福岡県鞍手郡鞍手町新延197-1

TEL 0949-43-3001 FAX 0949-43-3002

工場設備と食肉加工の流れ

徹底した衛生管理システム

徹底した衛生管理システムを備えた当社工場は、安心・安全を最優先にした環境にて作業を行っております。食品品質の劣化を除去し、鮮度の高い商品を生産できるよう設備にも常に配慮し、商品の安全性の確保に努めています。工場見学も実施しております。お気軽にお問い合わせください。



第1加工室



カット室



計量室



第2加工室

マイナス50度の急速冷凍庫



急速冷蔵庫

急速冷凍 マイナス50℃

早く凍らす事によって細胞の分解を小さく出来るため、冷凍変性を少なくし、食品の本来の味覚を劣化させることなく、ドロップしにくい、質の良い状態での保存が可能です。このため冷凍前とほとんど変わらぬ美味しさ、食感、新鮮な色合いのまま、食卓にお届けすることが可能になりました。



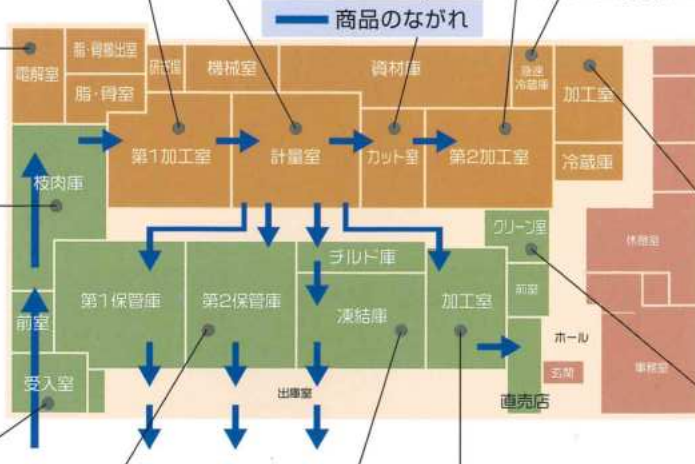
電解室



枝肉庫



受入室



第3加工室



アルカリ水による洗浄



30秒後
酸性水による除菌

クリーン室

衛生管理

アルカリ水・酸性水による除菌
美味しいだけでなく、安心・安全と言う信頼も一緒にお届けしたい、エム・ケイ食品では、それを何より第一に考えています。国内最高クラスの衛生管理システムを備え、温度管理・品質管理の徹底を図り、食品の品質劣化原因を除去し、『安全』『品質』『鮮度』の高い商品をお客様にお届けすることを約束します。



第4加工室

温度管理

●加工室14~15度 ●資材室15~19度

温度一元管理システムにより工場全体を完全な適温状態に保っています。さらに、工場内は温度コントローラによって、常時適温状態になるよう管理されており、品質の低下を防いでいます。



キュービクル受水槽



旋回噴流式オゾン排水処理

オゾン水による除菌

長年培ってきた処理技術と愛情をもって、一頭一頭丁寧に処理し、良質で安全・安心な食肉製品を製造しています。食肉の安全確保の為、厚生労働省で定められたガイドラインに沿って、衛生的に処理流通されることで、消費者の皆様へ安全な畜産物を提供することを心がけております。



ごあいさつ

Representation Greeting

世界に通用する食のプロフェッショナル企業を目指します。

当社は、平成12年に創業して以来、一貫して九州各地の銘柄牛を中心に取り扱う会社として歩んでまいりました。私達は「お客様第一主義」を心掛け、より美味しく、より良い物を安心・安全に少しでもお値打ちに提供するという信念のもと、日々努力しております。

“佐賀牛”は全国的にも有名なブランドとして既に知られておりますが、当社はお客様に“佐賀牛”だけではなく、他の福岡・九州ブランドの美味しさも、より幅広く知っていただきたいと考えております。

これからもエム・ケイ食品は日本を代表する福岡・九州の食肉精肉業者として世界に通用する食のプロフェッショナル企業を目指します。

株式会社エム・ケイ食品 代表取締役社長 永友 浩二



会社概要

Company Overview

会社名	株式会社エム・ケイ食品
所在地	〒807-1312 福岡県鞍手郡鞍手町新延197-1
TEL	0949-43-3001
FAX	0949-43-3002
創業	平成12年12月14日 有限会社エム・ケイ食品を設立
設立	平成20年 7月28日 株式会社エム・ケイ食品として登記
代表者	代表取締役社長 永友 浩二
従業員	32人
事業内容	食肉卸業 国産牛肉の加工、卸、小売り販売 佐賀県産、鹿児島県産、宮崎県産他、九州全般の銘柄和牛、国産牛肉のルートセールス、開拓販売

消費者に届くまで



食肉卸売

Meat Wholesale

細やかなニーズや 高い衛生水準での商品の提供

佐賀県産、鹿児島県産、宮崎県産他、九州全般の銘柄和牛・豚の加工、卸、小売りをはじめ、企業間販売も行っております。長年にわたる全農との取引があり、地域ブランド牛を安定供給することができます。衛生管理規格取得の自社新工場（食品安全マネジメントシステムの国際規格である、FSSC22000を取得予定）の設備導入で、更に細やかなニーズや高い衛生水準での商品の提供が可能になりました。

主な取扱地域ブランド牛



博多和牛	福岡県肉用牛生産者の会の会員かつ、博多和牛生産者の登録を受けている者が、県内12ヵ月以上肥育して出荷された黒毛和種及び褐毛和種で、福岡県産・3等級以上
佐賀牛	JAグループ佐賀管内肥育農家で飼育された黒毛和種であって、BMS7以上の4等級かつ5等級。
佐賀産和牛	JAグループ佐賀管内肥育農家で飼育された黒毛和種であって、肉質等級「2~4」、BMS「2~6」。
和王	熊本経済連通しで、熊本県産・出生から屠畜前日までに28ヵ月を超え、4等級以上BMS6以上。
くまもと和牛	熊本経済連通しで、上記に該当しないもの。
味彩牛	熊本県産・交雑牛BMS8以上BCS4以下。
豊後牛	大分県産の黒毛和種。
宮崎牛	宮崎経済連通しで、宮崎県産・4等級以上。
宮崎和牛	宮崎経済連通しで、宮崎県産・3等級以上。
ながさき和牛	長崎県本部通しの長崎県産。
鹿児島黒牛	JA鹿児島経済連通しの鹿児島県産。

食肉加工・加工食品

食肉加工・加工食品のことなら 是非当社にお任せください。

ホテル・レストランをはじめ飲食施設のメニューは、お客様のニーズの変化に伴い、多岐に渡ります。しかし、限られた人件費・厨房の生産スペースを考えると難しい課題もあるのが現状のようです。

そんな業者様の問題を解決して頂けるよう、当社では高い食肉カット技術を持った熟練の技術者がカット、スライスなど、細かなニーズにお応えできるよう対応しております。

マイナス50度の急速冷凍の設備を導入していることで、細胞を壊さずにつくりたての品質を保ちながら長期保存が可能。ドリップも出にくい鮮度良好の商品をお届けします。

お客様の細かなご要望にも柔軟に対応させていただきますので、食肉加工・加工食品のことなら是非当社にお任せください。

総合食肉卸売加工販売

九州全般の銘柄和牛
取り扱っております

木曜

金曜

土曜

工場直売しております
お気軽にお電話ください

TEL.0949-43-3001





お客様のニーズ

弊社ならではのマーケティング力やノウハウを活かし、
最良のクオリティとサービスの提供を目指していきます。



エム・ケイ食品の想い

地元に基づいた社会運営を目指し、
地域社会との連携・協力を推進しています。

高齢者が活躍できる職場づくりに
積極的に取り組むなど、多様な人材
の雇用・登用に努めています。

地域貢献

高齢化社会への対応

食肉処理

Meat Wholesale

安心・安全こそ価値がある

安心・安全こそ価値がある。美味しいだけでなく、安心・安全と言う信頼も一緒にお届けしたい、エム・ケイ食品では、それを何より第一に考えています。国内最高クラスの衛生管理システムを備え、温度管理・品質管理の徹底を図り、食品の品質劣化原因を除去し、『安全』『品質』『鮮度』の高い商品をお客様にお届けすることを約束します。



長年培ってきた処理技術と愛情をもって、一頭一頭丁寧に
処理し、良質で安全・安心な食肉製品を製造しています。
食肉の安全確保の為、厚生労働省で定められたガイドライン
に沿って、衛生的に処理流通されることで、消費者の皆様
に安全な畜産物を提供することを心がけております。

社員全員で衛生の意識を高めています



Food Safety System
Certification 22000

【取得中】

FSSC22000

ISO22000では、食品安全の基本となる『前提条件プログラム』の項目を明確にしています。
ただ、その具体的な内容については、各会社にゆだねる形になっています。このため、ISO22000を取得しても、会社によって手洗いルールの取組などに差異があり、衛生管理が行き届いた会社とそうでない会社が存在します。
そこで、FFSC (Foundation for Food Safety Certification)が、ISO22000と前提条件プログラムを組み合わせ、さらに法による規制、及び製造業者やサプライヤーに対する要求事項を追加した新しい食品安全の認証規格FSSC22000を策定・発行しました。

FSSC22000は、Food Safety System Certification 22000の略であり、食品製造組織に向けた、新しい食品安全システムの規格です。食品安全の確保は世界共通の課題であるとして、食品安全の国際規格であるISO22000(食品安全マネジメントシステム)が2005年に発行され多くの組織で採用されてきました。

※FSSC22000は、2010年2月、国際食品安全イニシアチブ(GFSI: Global Food Safety Initiative)により、食品安全の認証スキームの一つとして承認され、現在大きな注目を集めています。