



食肉加工の
お手伝いをいたします。



私たちは、
食肉の生産・加工・販売を手掛ける
食肉加工メーカーとして、
「安全・安心・おいしさ」を
提供することをお約束いたします。

食卓に笑顔と元気を届けたい

私たちは、自社ブランド豚のみならず、指定された産地の豚肉、鶏肉、牛肉など、様々な食肉の委託加工を承ります。食生活のニーズがますます多様化する中で、食肉を通して「食卓に笑顔と元気」を届けるため、「安全・安心・おいしさ」を追求しております。

ISO22000 認証取得工場 **JB ミートセンター**

有限会社ジェリービーンズ **JELLY BEANS**

JB ミートセンター 4つの強み



1 農場直送の原料を使用

自社ブランド豚である「元気豚」を原料として使用することが可能です。

ブランド豚を使用した加工品をアピールすることで、販売先への付加価値を提供することが出来ます。

※使用部位によっては、供給量に限りがあります。



※のぼり旗・パネル・ブライスレール用 POP など販促物の支給も可能です。

3 加工機械の充実

切る、混ぜる、茹でる、焼く、蒸す、練る、漬けるなどの加工機械を保有し、X線や金属探知機などの検査工程まで網羅した機械を完備しております。



2 小ロット生産

1ロット 100kg からのロットで商品開発を承っており、新商品の在庫リスクを最小限に抑えたいお客様からご好評いただいております。

小ロットのメリット

- ニーズの変化にスピーディーに対応できる。
- 新商品の在庫リスクや賞味期限のリスクを最小限に抑えることができる。

4 豊富なストックレシピ

多品種少量生産の商品を作り続けて 25 年。
500 種類以上のストックレシピを所有しております。



ISO22000(食品安全マネジメントシステム)の認証を受けた生産管理体制

- ・工場内で取り扱うすべての原材料について、ロット管理を実施しています。製品を作る際、いつ、何を、どのくらい使用したのか追跡できるようになっています。
- ・原料肉の目視および触診による受入検品を実施しています。枝肉から部分肉にされる過程で、取り切れなかった小骨や硬い筋などをあらかじめ取り除くことで、食品安全への危害を未然に防ぐことができます。
- ・食品安全に関わる重要な工程(温度管理・金属探知・X線探知等)を全て記録しています。HACCP手法を基に、食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、危害を低減させる重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しています。



P B商品の委託加工承ります！

お客様のご要望に応じた商品づくりを
全力でサポートさせていただきます。

オリジナル商品ができるまでの流れ

ご要望の詳細な聞き取り

試作品のミスマッチを防止するため、お客様のご要望（ターゲット層、味の方向性、販売先、納期等）の聞き取りを行ないます。

試作品づくり

お客様のご要望を基に試作品を製作いたします。試作品の種類やサンプルの数などにもご対応いたします。

試作品確認

ご注文から 2 週間を目途に完成した試作品をお客様へお送りいたします。

試作品改良

ご試食いただいた試作品の感想を基に試作品の改良を行ないます（2 回の試作まで無料）。
※取り扱いのない原料を使用する場合など、条件により有償となる場合がございます。

完成品

価格、リードタイム、入り数、ラベル、お支払い条件等を確認させていただきます。

製品製造

公的機関への菌検査の提出、規格書の作成を並行して行ないます。

できることは？

- ・食肉製品(包装後加熱、加熱後包装、真空包装等)を製造し、冷凍でお渡しができます。
- ・豚肉製品(煮豚、叉焼、角煮、焼成済み加工品、ハンバーグ、味付け肉、精肉スライス等)の製造が得意です。
- ・牛肉や鶏肉製品の製造は、原料支給でのお取引が可能です(要相談)。
- ・小ロット(100kg)から、最大1,000kgまでの製造に対応します。
- ・小ロットは継続発注および全量引き取りが前提です。
- ・お打合せ後、試作サンプルを作ることが可能です(3回目以降は有償)。

できないことは？

- ・冷蔵での対応はできません。
- ・燻製(ハム・ソーセージ)、パン粉付け、串打ち、ビン詰・缶詰商品はできません。
- ・設備がないため、自社完結でレトルト商品はできません。
- ・1ロット/トン単位の生産はできません。
- ・50g未満の少量パックは包装できません。
- ・パッケージデザインはできません。

製造実績のある商品一覧

商品画像は当社NB商品のイメージです。

煮豚



規格／300g～1kg
個包装
スライス加工可
各種部位対応可能



叉焼



規格／300g～1kg
個包装
スライス加工可
各種部位対応可能
トッピングやチャーハンの具での使用実績



シュウマイ



規格／30g～50g/個
個包装・バルク包装
通販・業務用での使用実績



ポークハーブフランク



規格／30g～100g/本
個包装・バルク包装
ボイル済・非加熱品
バイキングやイベントでの
使用実績



味付け肉各種



規格／100g～1kg
個包装・業務用包装
生姜焼・味噌漬・塩ダレ漬など
通販・業務用での使用実績



丼の具



規格／135g～200g
個包装
豚丼・焼肉丼・生姜焼丼・
親子丼など
(レンジアップ包装可)



角煮



規格／80g～500g
個包装・業務用包装
任意のカットサイズで製造可
通販・業務用での使用実績



ハンバーグ



規格／80g～140g
個包装・バルク包装
ポークハンバーグ・
ビーフハンバーグ(パティ)
業務用での使用実績



焼成済み加工品



規格／80g～250g
個包装
照り焼き・煮込みなど
(レンジアップ包装可)



設備紹介

ボイル槽

- 真空パックすることで素材の風味や旨味が閉じ込められ、調味料が均一に染み込むため、少ない調味料で、よりおいしい料理の提供ができます。
- 高温から低温調理(65℃～98℃)に温度を変更することで、お肉の軟らかさ、味の染み込みを調整し、幅広い加熱食肉製品の調理が可能です。
- 食材に最適な温度帯で加熱調理ができる為、水分含有量の多い料理が仕上がりに、小さなお子様や高齢者にも食べやすい、軟らかい製品を提供できます。



スチームオープン



- お肉のステーキ、ハンバーグ、シュウマイなど加熱食肉製品の調理が可能です。
- 温度、湿度、加熱時間を設定し、焼き目や微妙な食感の調整ができます。

精肉・タレ付け



- 冷凍スライサーを完備しているため、任意の厚みや内容量に応じたパックが可能です。
- スライスしたお肉にタレを充填し、業務用のタレ付け製品やご家庭で簡単に調理可能な個包装の製品製造が可能です。

ISO22000認証工場

JBミートセンターは、1年に1回の定期監査、3年に1回の更新審査をクリアし、食品安全マネジメントシステム(ISO22000)の認証を取得しております。(2020年4月取得)



JQA-FS0265

会社情報

社名 有限会社ジェリービーンズ 製造部(JBミートセンター)
販売部(お肉の工場直売所)

所在地 千葉県香取郡多古町南中1698-8

営業品目 食肉加工業、食肉処理業、そうざい製造業、食肉販売業

ホームページ <https://jb-meat.jp>

JELLY BEANS

お問い合わせ 【TEL】 0479-70-6830 【FAX】 0479-70-6100 【メール】 info@jb-meat.jp