

おいしい
しあわせ
届けたい

one's FARM

経営理念

食の安全・安心を追求します

安全なお肉を安心してお召し上がりいただきため、原料の仕入・加工から商品の出荷まで、安全安心を追求しています。

- HACCP対応工場での一貫した品質管理による安全性
- 一括商品管理システムで実現したトレースによる信頼

信頼の実績と新たな挑戦

創業以来、安全安心で美味しいお肉を提供してきた実績と、多様なニーズに応える商品開発に取り組む新たな挑戦で、新たな信頼を築いていきます。

地域と共に育む

食の宝庫である「地元おおさき」で、地産地消や食育の推進により地域産業や子供たちを育み、地域に育まれる。そんな地域と共に歩み、育む企業でありたいと願っています。

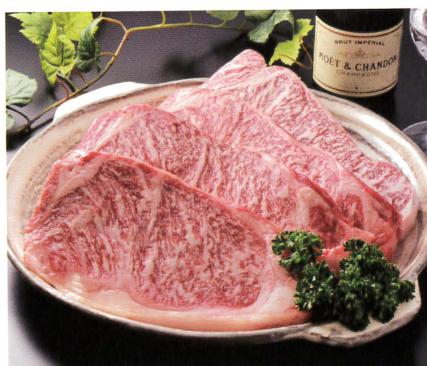
製品案内



伊達ざくらポーク
DATE ZAKURA PORK

高度な衛生飼養管理で育てられるSPF豚※のうち、伊達政宗の居城跡である城山公園や有備館に花開く「伊達桜」を名前に冠した縁起良い、豚肉本来の旨味がある安心安全な豚肉。

※Specific Pathogen Free=特定病原体不在



仙台牛・仙台黒毛和牛
Miyagi Gyu・Sendai Kuroge Wagyu

宮城県が誇る銘柄牛であり、厳しい格付け基準をクリアした最高ランクの品質を誇っています。全国有数の良質米を育てる自然環境の中、良質な水と稻わらにより絶妙な霜降りが自慢の逸品です。



ジューシービーフ

厳選した輸入牛肉を独自の製法で味付・整形加工したジューシービーフは、サーロイン、テンダーロイン、牛タンなど豊富なラインナップで、非常に使いやすい製品となっております。

ご挨拶



弊社は昭和53年の創業以来、地元「おおさき」の地に根ざし、安心安全な食肉を提供することに努力しながら、地域と共に発展してきた食肉処理・加工会社です。

地産地消と安心安全を推進するべく『伊達ざくらポーク』ブランドを立ち上げ、JR古川駅近くの複合商業施設リオーネ古川に直販店を、また、穂波に直営店を出店しています。さらに、市内に食肉加工センターと第二工場を展開し、お客様の細やかなニーズにも対応できる体制を整えました。

昨今、食の安全性が危ぶまれる事例が多発していますが、弊社では平成17年に現在の地に本社工場を新設し、HACCP手法を導入した高度な衛生管理体制を確立しました。平成20年には、通称「みやぎHACCP」の認証工場となったことで、従業員一体となった品質の向上に努めてまいりました。その結果、平成22年11月には宮城県知事より食品衛生優良施設の表彰を受けることができました。

今後も衛生管理と品質管理を徹底することで、食による地域への貢献をしていきたいと考えております。

代表取締役 鈴木優哉



Brand New



伊達前佳饌(だてまえかせん)

地元宮城が誇る米、味噌、醤油、清酒など、宮城の厳選食材を用いた逸品ブランド製品群。「伊達前」とは、食へのこだわりをもっていた政宗公のお膝元で、大切に育てられた食材を吟味してつくった食品の総称です。

「佳饌」とは伊達前シリーズの中から選りすぐりの逸品にのみ冠した銘であります。

食材王国みやぎが誇る本物の逸品をみなさまにお届け致します。

業務内容

古川ミート：食肉の生産・加工・卸売

1. 食肉の生産

豚枝肉処理、メーカー原料の製造

2. 食肉の加工

スライスなどの加工、インジェクションなどの味付・やわらか加工

3. 委託加工

スライス、ダイスカット、ミンチ等の加工やアウトパック

4. 食肉の業務卸

メーカー、スーパー、量販店等への業務卸全般

5. 加工品の業務卸

外食関連、学校給食、産業給食、コンビニ等への業務卸全般

6. 一般販売

店舗販売、ギフト、お土産等の製造販売、通信販売

<主な取扱商品>

宮城県産・東北産・国産・輸入の豚・牛・鶏肉各種

— 伊達ざくらポーク、仙台牛、森林どり、奥州いわい鶏、牛タン、ホエー豚など —

みちのくアジゲーテ：業務用商材の企画・開発・販売

1. オリジナル商品の開発

自社あるいは協力工場で原料から製法、パッケージまでを企画・開発します。

2. お土産品や業務用商材の販売

牛タン商品各種、おつまみ各種、飲食店・物販店・量販店向け各種商材

3. 世界ブランドの加工品(生ハム等)の輸入販売

イタリアのガローニ(パロマプロシュット)やスペインのエスピーニャ(ハモン・セラーニ)などの世界ブランドから日本未紹介のブランドまで世界の銘品を取扱っています。

<主な取扱商品>

前沢牛ハンバーグ・コロッケ、吟釀牛タン、牛タンサラミ、伊達ざくらポーク餃子・スペアリブ、牛タン生ハム・各種生ハム、各種ジャーキー

いちまる：地元のお肉屋さん

1. 精肉部門

宮城県産を中心とした牛肉、豚肉、鶏肉各種の対面販売、パック販売
お手頃な輸入肉を使った味付加工品や、使いやすい冷凍商品各種

2. 惣菜部門

原料や味にこだわった「お肉屋さんの惣菜とお弁当」やオードブル各種
直営店ならではの鮮度や品質、そして美味しさが実感できます。

安心安全を保持する品質管理体制

トレース体制

平成22年1月より、さらなる安心安全を追求するため、一括管理システムを導入しました。

①原材料の入荷→生産→在庫→出荷までの一連の流れをバーコード・ラベルにより、ほぼ完全にトレースできるようになりました。

②国産牛肉についてはシステムの導入により、トレーサビリティ法によるトレースがより確実、正確、かつ容易にできるようになっています。

③従来、トレースができないと言われてきた豚肉ですが、弊社ではシステムの導入により、ロット単位での特定ができるようになりました。

④トレース体制の確立により、万が一クレーム等の異常が発生した場合でも、同一(ロット)の原料を使用した製品が「どこに」「何キロ」納品になっているのか、などの詳細が1時間以内に分かり、安全情報の提供や異常品の確実な回収が可能となりました。

品質管理体制

本社工場の新築時より、工場内の保管庫および作業室の温度が自動で記録され、警備会社との連携による温度異常発生時の素早い対応ができるようになっています。

①温度異常への素早い対応により、原料や製品の適正な温度管理が行えるため、品質を確保できます。

②常時、温度の監視と記録を行っているため、原料や製品に異常があった場合の原因特定が容易です。

③品温の記録提示による品質保証ができます。

みやぎHACCP認証

「みやぎ食品衛生自主管理登録・認証制度」

本社工場は食肉処理業において、県内で最初の認証工場となりました。

認証施設：

登録した食品製造等施設で自主衛生管理を1年以上実施しているとともに、特定した主要食品を製造・加工又は調理する工程で知事が定めた基準以上の衛生管理方式を実施していると認められた施設。

①HACCP対応により品質管理、異常発見、および異常の回復体制が整っています。

②認証工場ならではの信頼があります。



事業所紹介



株式会社古川ミート

本社工場(みやぎHACCP認証工場)

- 枝肉カット
- スライス、ダイス加工
- インジェクターによる味付加工
- 急速凍結庫(-40℃)

〒989-6203 宮城県大崎市古川飯川字十文字105-1



食肉加工センター

- アウトパック全般
- 学校給食、産業給食卸
- スライス、味付商品
- 冷凍食品
- 業務用の加工および卸

〒989-6102 宮城県大崎市古川江合本町3-3-2



食肉加工センター第二工場

- メーカー原料の検品受託
- 原料の自動解凍洗浄ラインを完備

〒989-6142 宮城県大崎市古川中島町2-12



株式会社みちのくアグリーテ

- オリジナル商品の企画、開発、販売
- 各種販売店への商材販売
- お土産品、惣菜品、業務品の販売

〒984-0011 宮城県仙台市若林区六丁の目西町8-1
斎喜センタービル4F



株式会社いちまる 古川穂波店

直営の「ひなたぼっこ古川店」内で、
伊達ざくらポークや仙台牛・仙台黒毛和牛などの
地元食材を使った、手作り惣菜やお弁当、
精肉各種を販売しています。

〒989-6136 宮城県大崎市古川穂波6-1-10



リオーネ店

古川駅前の複合施設「リオーネ古川」内で、
伊達ざくらポークを中心に、精肉、加工品、
手作り惣菜を販売しています。

〒989-6163 宮城県大崎市古川台町9-20
リオーネ古川 フードテラス1F

株式会社 古川ミート

〒989-6203 宮城県大崎市古川飯川字十文字105番地1

TEL:0229-36-2983 FAX:0229-36-2984

E-mail:info@onesfarm.com

URL:<http://www.onesfarm.com/>