





# 株式会社 会津畜産

令和2年9月現在

カナ	カブシキガイシャアイヅチクサン	カナ	サトウ ヒデル	役職	代表取締役
企業名	株式会社会津畜産	代表者名	佐藤 秀則		
所在地	〒969-6207 福島県大沼郡会津高田町宮里14				
TEL/FAX	TEL : 0 2 4 2 - 5 5 - 0 5 1 1   FAX : 0 2 4 2 - 5 5 - 0 5 1 2	HPアドレス	<a href="http://www.aizu-chikusan.com/">http://www.aizu-chikusan.com/</a>		
業種	食肉処理業	創業年月	昭和58年4月		
資本金	1, 5 0 0 万	従業員数 (男女比)	3 0 名 男女比 ( 6 : 4 )		


本社名	同上				
本社所在地	〒965-0045 福島県会津若松市西七日町 2-8				
TEL/FAX	TEL : 0 2 4 2 - 5 5 - 0 5 1 1   FAX : 0 2 4 2 - 5 5 - 0 5 1 2	HPアドレス	<a href="http://www.aizu-chikusan.com">aizu-chikusan.com</a>		

沿革	<p>昭和50年 地元の農家を中心に牛、馬の生体売買を開業。</p> <p>昭和58年 有限会社会津畜産設立。初代代表 鈴木昭。</p> <p>西七日町に食肉加工工場を稼働させる。</p> <p>平成17年 佐藤秀則が代表取締役就任。</p> <p>平成20年 会津美里町に馬肉加工センターを竣工。</p> <p>平成23年 ISO22000およびISO22002を取得。</p> <p>平成24年 FSSC22000を取得。</p>	 
----	---	--

事業概要	<p>1. 国産馬の肥育</p> <p>当社では馬刺し、馬肉の旨みと柔らかさを追及するため直営牧場で常時250頭前後の馬たちを喜多方、河東の牧舎で肥育を行っています。</p> <p>自社で肥育管理を行っているから安定して高品質の馬刺し、馬肉の提供が可能です</p> <p>馬肉の旨みや柔らかさを追及するために馬たちに与える飼料にもこだわります。長年の経験から配合した2種類の特注の飼料と牧草、圧偏大麦、一般麩、そば殻、エゴマを馬の状態を見極めながら配合し与えています。この肥育体制が馬刺し、馬肉をより美味しく、栄養豊富にしているのです。</p>    <p>2. 馬肉全般の加工卸売業</p> <p>馬刺し、馬肉専門企業である当社は2008年12月に会津美里町においてお客様の安全安心を第一に考えHACCP対応型加工システムを導入した馬肉専用の加工工場を稼働し衛生面においても細心の注意を払い馬刺し、馬肉の加工を行っております。</p>   
------	--

主な取引先	NTCデリバ/ハヤオ/東日本フード 等
-------	---------------------

自社PR	<p>弊社は牧場から工場にて出荷するまで一貫した生産ラインを持ち、牧場では300頭前後肥育し、工場は世界的にもっとも厳しいと言われているFSSC22000を取得した衛生環境で作業をします。</p> <p>全員社員でアルバイト、パートはいません。馬肉のスペシャリストになってもらい自信をもって全国に出荷してもらいます。</p>
------	--

はたらく先輩からのメッセージ	 <p>工場長 鈴木 豊</p> <p>工場長の鈴木です。会津畜産で働いて11年になります。</p> <p>従業員の平均年齢は30代で、比較的若い層の男女が中心になって作業しています。</p>
----------------	---

代表者メッセージ	<p>弊社は馬肉専門の企業です。</p> <p>日本一おいしい馬刺しを目指して日々生産しています。しかし、おいしいの前に安全で安心でなくてはなりません。</p> <p>もし、弊社に来ていただけることになれば、未経験者を歓迎します。一から衛生管理を学んでいただき、それから馬肉の知識、作業の技術を学んでいただきます。</p> <p>現在も月に1回、休日出勤をしていただき勉強会を開催しています。 会津の名産である馬刺しを全国に発信していきましょう。 代表取締役 佐藤 秀則</p>
----------	---