

社 名	ニッシン・グルメビーフ株式会社
大阪本社	〒556-0016 大阪市浪速区元町三丁目10番18号 TEL 06-6649-0431 FAX 06-6649-0205
松山 第一工場	〒799-2661 愛媛県松山市勝岡町1163番13 TEL 089-979-5200 FAX 089-979-5282
松山 第二工場	〒799-2661 愛媛県松山市勝岡町262番 TEL 089-979-5995 FAX 089-989-5090
砥部工場	〒791-2132 愛媛県伊予郡砥部町大南148番地1 TEL 089-968-2925 FAX 089-968-2926
創 業	昭和34年4月
設 立	昭和43年4月
資 本 金	4,500万円
年 商	130億円(平成26年度)
代 表 者	代表取締役 酒井宏
従業員数	450名
関連企業	ニッシンググルメフーズ株式会社 酒井畜産荷受株式会社 ニッシン・ナンバ・イン 酒井ビル管理株式会社 ニッシン不動産株式会社
取引銀行	愛媛銀行/大阪支店 関西アーバン銀行/難波支店 みずほ銀行/難波支店 日本政策金融公庫/大阪西支店 三井住友銀行/難波法人営業部 商工中金/大阪支店 香川銀行/大阪支店 高知銀行/大阪支店 みなと銀行/大阪支店 伊予銀行/大阪支店 徳島銀行/大阪支店 百十四銀行/九条支店 尼崎信用金庫/大国町支店 名古屋銀行/大阪支店



大阪本社



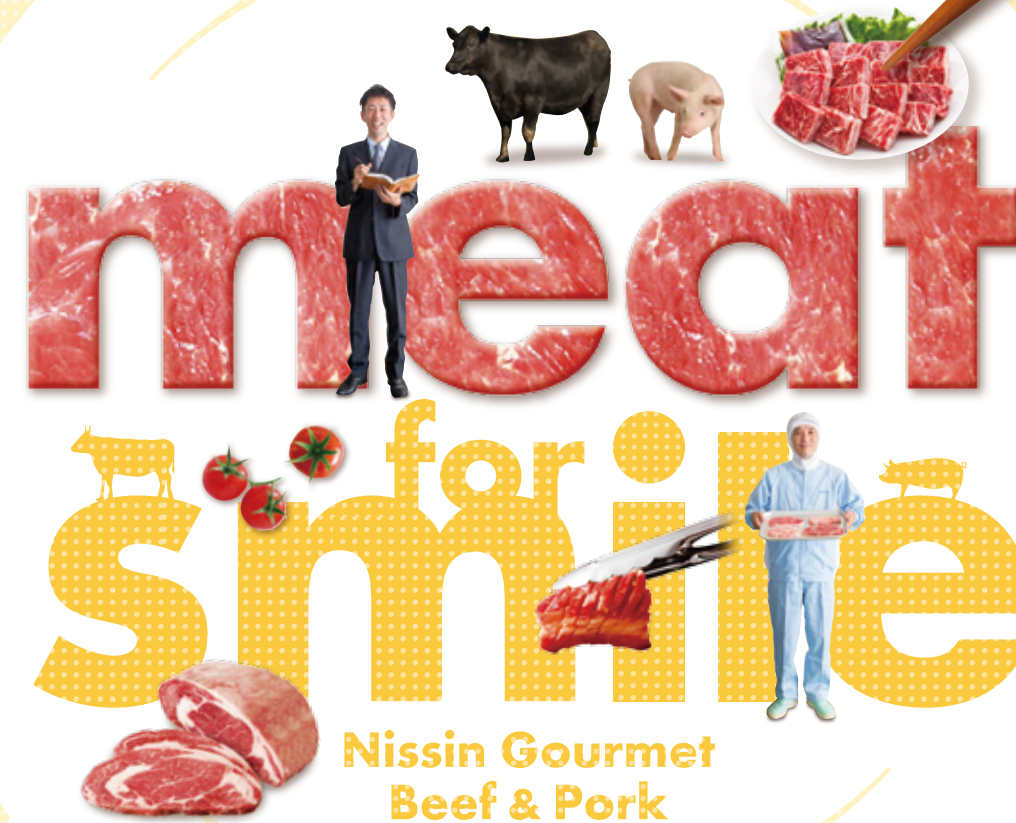
松山第一工場



松山第二工場



砥部工場



お客様の声にしっかり耳を 傾ける、それがスタートライン



商品開発力

ニッシン・グルメビーフの商品は、外食産業や学校給食、一般のご家庭向けなど多岐にわたっています。それぞれが使用する調理器具（グリドル、大鍋、フライパン、ホットプレートなど）によって、商品に求められる要素は異なります。そのためお客様の声にはしっかりと耳を傾け、開発に生かしています。



商品力

たとえば解凍しても旨みを損なわない急速凍結技術、使いやすさに配慮したパッケージング、ゴミの出にくい包装資材など、「使う」「調理する」人の立場を考慮した商品ラインナップが自慢。多彩な商品で満足を生み出しています。



加工技術力

熟成旨み加工など独自の加工技術を駆使して、よりおいしい状態を生み出す松山第二工場、そしてメニューや使い勝手を考えたカットや包装の工程を担っている松山第一工場、砥部工場、この3拠点で製品づくりに取り組んでいます。



お客様

一貫体制でお客様にお応えしています。

すべての行動のスタート地点はお客様。
その声に耳を傾け、あらゆるニーズをとらえて工場へとフィードバックします。

工場

多彩なカットとパッケージング

お客様の声に応えるために、使いやすいカット、保存しやすいパッケージングを行っています。独自の急速凍結技術も確立しています。



独自の加工技術を発揮

原料の加工を行う松山第二工場では、独自の技術で食べやすいやわらかさと、肉のおいしさを最大限に引き出す加工を行います。



肉のプロ集団による最適な下ごしらえ

松山第二工場で行う加工をより効率的に。部位に合わせた最適な下ごしらえを担っています。



牧場

安心できる原料を調達

お客様のニーズに応えるために、適切な畜種、産地、部位を選びます。生産者とのネットワークで、安定供給を図っています。





「おいしさ」と「食べやすさ」が、永遠のテーマです

私たちがのお客様は外食産業や学校給食会、全国の生協・量販店など多岐にわたります。
食事のシーンや環境、調理条件も千差万別。おのずとお客様が求める「おいしさ」「食べやすさ」も変わってきます。
そのニーズを充分にくみ取り、最適な製品をお届けする事が我々の永遠のテーマなのです。



【外食産業向け（業務用）】

原料の調達から最終の荷姿まで お客様とともに商品づくり

レストランのシェフさんや給食施設の調理師さんなど、実際に調理の現場に立つ方々の声を拾い上げ、原料調達や加工・包装などの現場に生かしています。お客様と何度もキャッチボールすることで、ベストな商品づくりを進めています。



人気メニューづくりにも 豊富なアイデアで貢献

つねにお客様の満足を目に向けている当社ならではの豊富なアイデアで、肉屋だからできる肉の部位特性を生かしたメニュー提案や調理方法をアドバイス。外食業界のサポーターとしての活動を展開しています。



製品に付加価値を生み出す 確かな技術力がバックボーン

当社独自の「熟成旨み加工」など長年培った技術力とアイデアで、看板メニュー、人気の献立を生み出す高い付加価値をもった製品を提供しています。



均一な品質の商品を大量に生産し 全国の外食産業にお届けしています。

- ◎大手ステーキチェーン
- ◎大手焼肉チェーン
- ◎大手しゃぶしゃぶチェーン

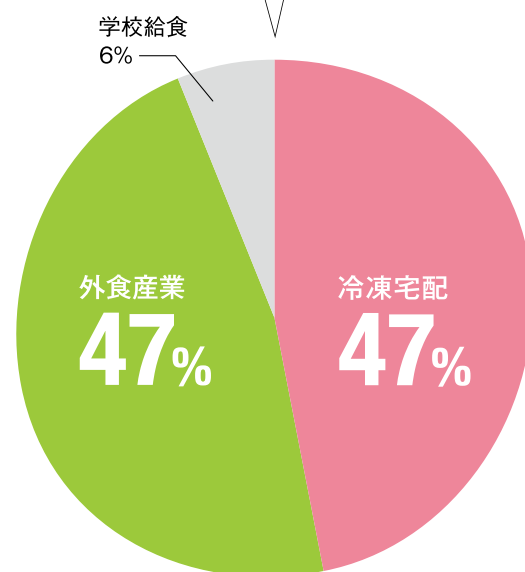


【商品開発力3つのポイント】

- 徹底したマーケティングリサーチ
- バイヤー様とともに現地を視察
- 食のシーンを見据えたプレゼンテーション

マーケティングリサーチから始まり、セミナーなどの活動で収集した情報をもとに消費者の安全・健康ニーズを反映させ、開発した新商品を定期的にチャネル別に提案しています。

出荷比率
チャネル別



【一般家庭向け（家庭用）】

食卓のシーンを考える＝食卓に笑顔を



それだけじゃない! こんなことも考えています!

解凍

流水解凍のできる深しぼり包材や、解凍をせずに調理できる画期的な商品を開発（熟成旨み牛・熟成旨み豚）



調理

旬の野菜を取り入れた肉のメニューをレシピカードや印刷包材でご提案。（健康応援倶楽部）



商品規格

フライパンやホットプレート
の熱伝導を考え、調理しやすい厚みやカットサイズを工夫



保存・収納

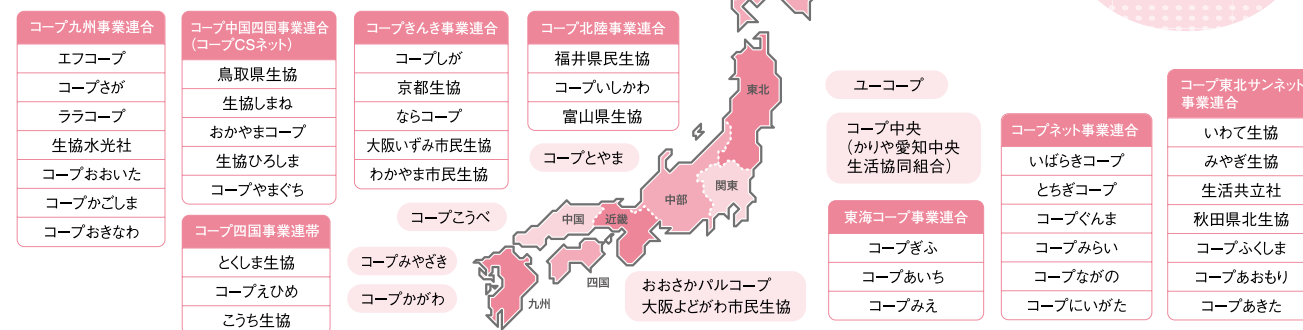
冷凍室内の臭いや霜がつきにくく、肉の乾燥を防ぐ、深しぼり包材を採用



「深絞り包材」の優れた透過性

	単位	深絞り包材 (PET/NY/PE)	トレーラップ (ポリエチレン)
酸素透過性	cc/m ² 24h	26cc	600倍 16,000cc
水蒸気透過性	cc/m ² 24h	3.2cc	14倍 45cc

北は北海道、南は沖縄まで、当社製品をお届けしています。



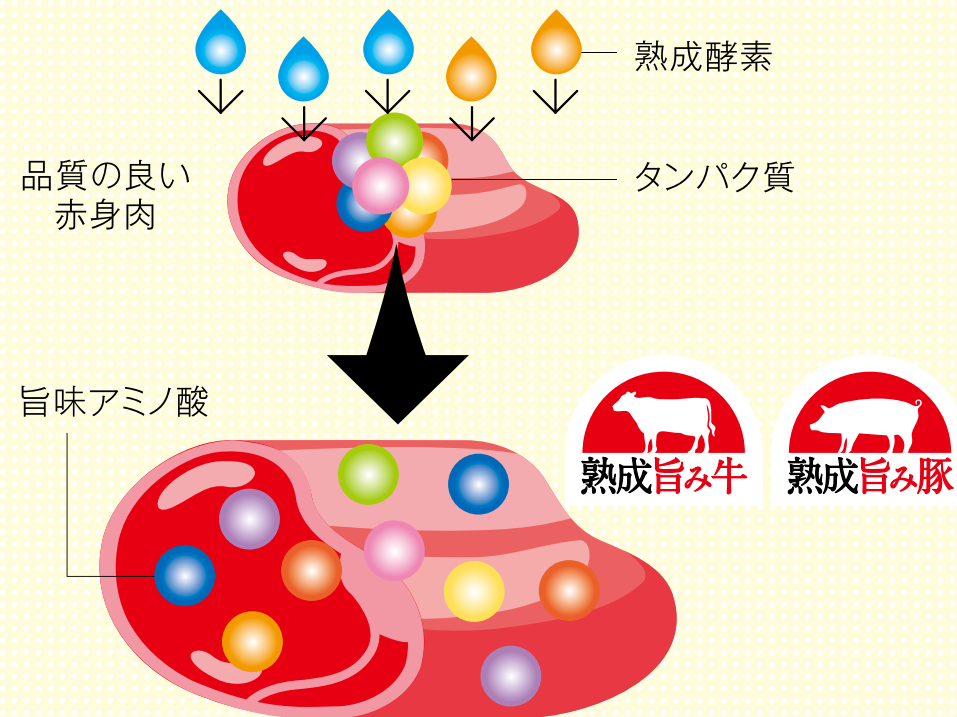
独自の加工技術を発揮

熟成旨み加工

一般的な熟成方法では、個体差や温度変化により「旨み」や「やわらかさ」にバラツキが生じます。当社は品質の良い赤身肉に、長年の経験と独自の研究から生み出された熟成酵素を加えることにより、たんぱく質がアミノ酸へ変化し、本来肉自身が持つ「旨みとやわらかさ、ジューシーな食感」を大幅に引き出しました。この新しい食肉加工品が「熟成旨み牛」「熟成旨み豚」です。

※「熟成旨み牛」は、牛脂注入加工ではありません。

熟成旨み加工のしくみ



旨み

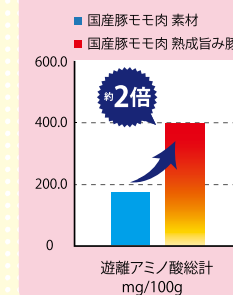
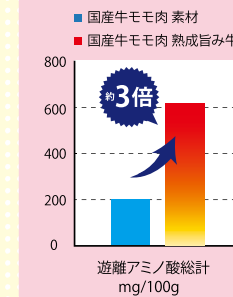
やわらかさ

ジューシー

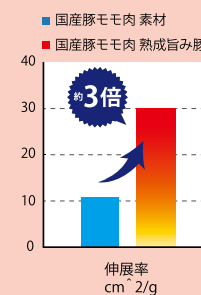
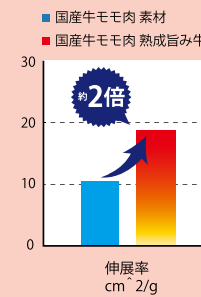
ローコスト



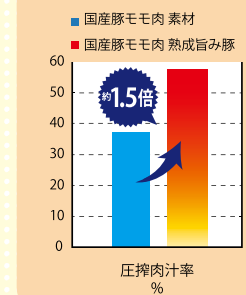
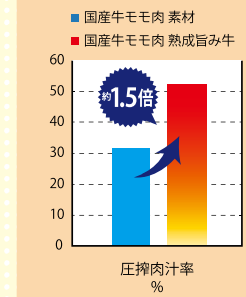
旨み



やわらかさ



ジューシー



ビューロベリタスジャパン株式会社調べ

ローコスト

熟成旨み加工
歩留まり
100%!



従来の熟成牛
歩留まり
50~75%

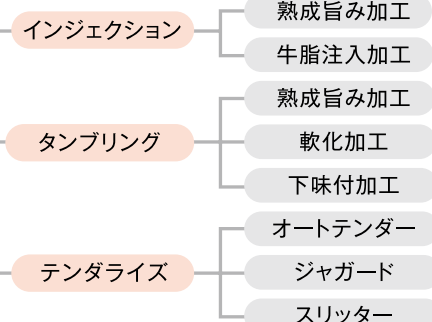


※肉表面の乾燥と変色部分をトリミングするため。

軟化加工

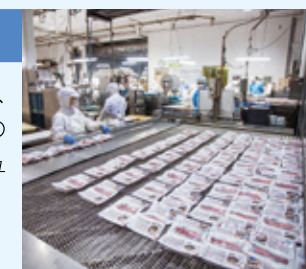


軟化加工



急速凍結

でき上がった商品は、一気に凍結。在庫時の原料と同じフレッシュな状態で仕上げます。



急速冷凍
トンネル
フリーザー

- インピンジメントフリーザー（衝突噴流）
- トンネルフリーザー（スチールフリーザー）
- トンネルフリーザー（ブラストフリーザー）



「旨み」「やわらかさ」「ジューシーさ」を徹底追求し、熟成をコントロール

熟成旨み加工肉中心の、あらゆる原料、部位の商品をご案内致します。



牛サーロイン

メニュー名

- 【ステーキ】
● 熟成旨み牛サーロインステーキ
【焼肉】
● 熟成旨み牛ロース

規格

- カットステーキ/
1枚真空

料理用途

ステーキ

BBQ
焼肉

すき
焼き

しゃぶ
しゃぶ



牛肩ロース

メニュー名

- 【ステーキ】
● 熟成旨み牛サイコロステーキ
【焼肉】
● 熟成旨み牛肩ロース

規格

- 8mm厚焼肉カット/
トレー盛り

料理用途

ステーキ

BBQ
焼肉

すき
焼き

しゃぶ
しゃぶ



牛カルビ

メニュー名

- 【ステーキ】
● 熟成旨み牛カルビステーキ
【焼肉】
● 熟成旨み牛カルビ

規格

- 10mm厚焼肉カット/
バラ凍結・ファスナーパック他

料理用途

ステーキ

BBQ
焼肉



豚ロース

メニュー名

- 【ステーキ】
● 熟成旨み豚トンテキ
● 熟成旨み豚トンカツ

規格

- ステーキカット/1枚真空

料理用途

ステーキ

トン
カツ

しゃぶ
しゃぶ



内臓



牛ハラミ

メニュー名

- 【ステーキ】● 熟成旨み牛ハラミステーキ
【焼肉】● 熟成旨み牛ハラミ

規格

- 15mm厚カットステーキ/
複数枚真空/
10mm厚焼肉カット/
バラ凍結・ファスナーパック他

料理用途

ステーキ

BBQ
焼肉



牛ミノ

メニュー名

- 【焼肉】● 熟成旨み牛ミノ

規格

- 20mm厚カット/
バラ凍結

料理用途

ステーキ

BBQ
焼肉



牛タン

メニュー名

- 【焼肉】● 熟成旨み牛タン

規格

- 10mm厚両面スリット/
バラ凍結・ファスナーパック他

料理用途

ステーキ

BBQ
焼肉

しゃぶ
しゃぶ



豚タン

メニュー名

- 【焼肉】● 熟成旨み豚タン

規格

- 10mm厚両面スリット/
バラ凍結・ファスナーパック他
2mm厚スライス/トレー盛り

料理用途

BBQ
焼肉

しゃぶ
しゃぶ



加工技術力を支える先進工場

長年培ってきた確かな技術と経験をもとに、先進技術の工場で、加工、生産を行っています。

松山 第一 工場

1日の製造最大数: 20t



機械一覧

- トンネルフリーザー
- 冷凍スライサー ●チョップカッター
- マルチスライサー ●ハイサーボ
- 高速裁断機 ●APC ●フレーカー
- ミキサーグラインダー
- グラインダー ●自動計量機
- 自動包装機 ●自動ラップ機
- 真空機 ●ベルト式真空機
- 深絞り真空機 ●シーラー
- タレ充填機
- X線異物検出装置

松山 第二 工場

1日の製造最大数: 12t



機械一覧

- インピンジメントフリーザー
- 真空機 ●インジェクター
- オートテンダー ●シュリンカー
- タンブラー
- ミニマルチスライサー
- 蒸気釜 ●金属検出器
- テンダライザー ●タレミキサー
- ジャカード ●フレーカー
- チョッパー
- X線異物検出装置

砥部 工場

1日の製造最大数: 10t



機械一覧

- 真空機
- 冷凍スライサー
- チョップカッター
- 深絞り真空機
- インピンジメントフリーザー
- シーラー
- スチームコンベクション

肉のプロ集団による最適な下ごしらえ

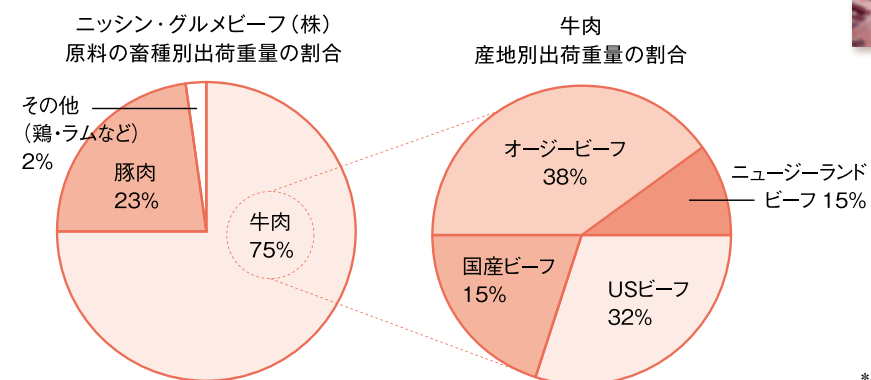
原料入庫後、最初の工程は分割と整形。
そこには、長年の経験に裏づけされた職人技があります。



私たちは“原料ありき”の考え方ではありません。

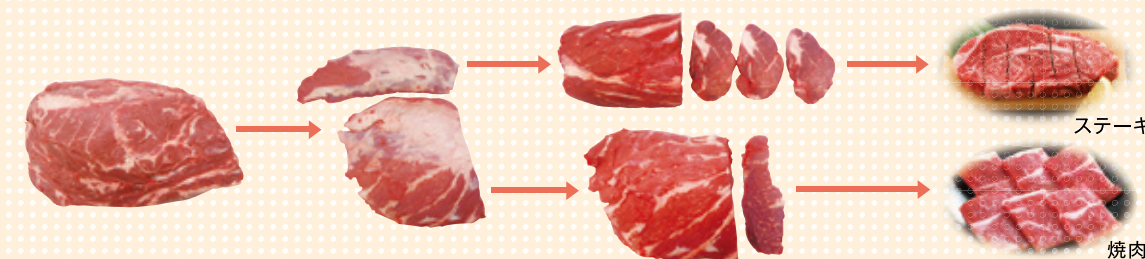
「この商品を家庭で調理する時に最適な厚みは？」
「この商品を家庭でおいしく食べてもらう為に最適な原料の産地・部位は？」
「レストランでできるだけ均一な品質を保つためには？」 「どうすれば調理場での使い勝手を向上できるか？」
私たちは、すべて“お客様ありき”からスタートして、整形・パッケージングは
もちろん、商品・企画ごとに最適な原料を追求し続けます。

国内外こだわりの原料調達



小割整形

国内の「小割整形部分肉規格(コマーシャル規格)」より、お客様のニーズにあわせたより細かい規格に整形しています。



素材を大事にし、全てを使い切る意識で、破棄ゼロへ。

品質保証部



安全で品質の安定した商品をご提供するため、サルモネラ・O-157を始めとする各種微生物検査や脂肪含量などの成分検査、やわらかさの測定、残留放射能検査などを行っています。

品質保証の取組み

毎日の食卓でお客様が笑顔になって頂けるように、農場から食卓までの情報管理を高レベルで行い、安心でおいしい食品をご提供することでお客様のご満足を追求します。

- 1 原材料の安全審査やアレルギー情報の管理を行います。
- 2 商品情報の管理と表示・表現等の法令に関わる審査を行います。
- 3 加工工場の管理内容について審査を行います。
- 4 原材料・製品・加工環境について品質にかかわる検査を行います。
- 5 従業員教育により品質を支える人材を育成します。