

おいしく、安心・安全な 「越後もち豚」を提供します



有限会社 肉の片山

代表取締役 小杉 知明
 本 社 / 〒949-7252 南魚沼市水尾946-1
 TEL (025) 779-2688 FAX (025) 779-2990
 長岡工場 / 〒940-2464 長岡市新開町2956-15(長岡市営食肉センター内)
 TEL (0258) 25-9321 FAX (0258) 25-9322

業 種：食肉卸
 資本金：4450万円
 事業内容：越後もち豚、カツ、
 コロッケなど加工品

“もちもちして柔らかい”ということから名付けられた「もち豚」は、脂身が少なく、肉のきめが細かい現代の日本人好みの豚肉だ。肉の片山では、平成2年からこの高品質な和豚ブランドを加工し、スーパー等小売店へ販売している。同社では、おいしく安心な「もち豚」を届けるため、独自の流通システムを確立させるとともに、トレーサビリティ（生産履歴）を残すデータベースシステムを構築し、衛生・品質管理を徹底させている。

もちもちと柔らかく、あっさりした豚肉「もち豚」

「もち豚」は、群馬県にあるグローバルピッグファーム(株)が肉質や安全性を考え25年かけ品種改良した豚で、現在、全国87の契約養豚農家が最適な飼育環境で、高品質な同一の飼料を使用し飼育している。県内でも17の養豚農家で育てられており、「越後もち豚」として高い人気がある。

「もち豚」は、豚肉特有の臭いが少なく、脂が軽くさっぱりしており、日が経っても堅くならないのが特徴。年間約40万頭が全国へ出荷されている。



▲脂が軽くさっぱりしている「もち豚」



▲小杉社長

食肉の安全性・おいしさを限りなく追求

肉の片山では、この「越後もち豚」約3万頭を加工し、県内外の小売店へ販売している。同社では、「もち豚」を安全でおいしいまま届けるために、同社カット工場でのスピード処理、小売店までの配送時間、配送車の殺菌消毒や温度管理、肉の芯温度計測、そして小売店での品質管理まで、独自の流通システムを確立。また、食の信頼性を高めるため、トレーサビリティ（生産履歴）を残すデータベースシステムも構築。豚がいつどこで育てられたか、どのような経路をたどりお客様の元へ届いたかなど、一頭一頭追跡できる。

厳選された素材を使った加工製品

同社では、この「もち豚」を原材料としたカツやコロッケなど、さまざまな加工製品を調製している。加工製品には、できる限り余分な添加物を加えず、旬の素材や魚沼ならではの特産を使用。また、社員が実際に売り場に立ち、お客様の反応や意見などを集め、その情報を生かし商品開発するなど、おいしく安心して商品作りに力を入れている。



もち豚ロースカツ

もち豚ロース肉を丁寧にパン粉付けした。柔らかくジューシーな肉とサクサクの衣が楽しめる。



おから(卵の花)コロッケ

厳選したおからに、もち豚挽肉を使用。ヘルシーなコロッケ。