



会社案内



 株式会社 千葉県食肉公社

〒289-2505 千葉県旭市鎌数6354番地の3
TEL.0479-62-1073 FAX.0479-63-8515
<http://www.cmpc.co.jp/> info@cmpc.co.jp



株式会社 千葉県食肉公社

ごあいさつ

株式会社千葉県食肉公社は、と畜解体から内臓副生物処理、カット処理まで、一貫して安全・安心・高品質を担保できる仕組を構築し、関連企業（弊社の施設内にある、食肉の加工業務を請け負う企業など）と共同で2008年10月にISO22000を認証取得しました。北総台地の豊富な生産力を背景とした集中と集積を最大の武器に日本一衛生的で、かつ日本一の品質を目指し、サービスの良い食肉工場として邁進してまいります。



経営理念

命ある家畜に感謝し より新鮮な食肉を！ より衛生的に！
生産者と消費者の安全・信頼の懸け橋になります。



経営指針

1. 生産者から消費者への「懸け橋」となるべく安全・安心な食肉の供給に努めます。
2. 県内畜産の流通拠点としての役割を果たし、地域社会に貢献すべく努力します。
3. 環境問題に積極的に取り組み、地域社会に貢献します。
4. 全従業員、活力があり明るい企業づくりを目指します。



沿革

1996年3月15日 [平成8年]	東総食肉センター組合・北総食肉センター・南総食肉センター・関係業界の協力により千葉県の基幹食肉センターとして設立。
1997～1999年 [平成9～11年]	新カットセンターの建設。 大動物・小動物と畜解体ラインの改修
1999～2000年 [平成11～12年]	大動物・小動物枝肉製品冷蔵庫の増設
2002年 3月 [平成14年]	BSE対策による衛生設備の導入
2005年 3月 [平成17年]	浄化槽設備の増設・改修
2008年10月 [平成20年]	JQAの審査によるISO22000認証取得
2009年 6月 [平成21年]	豚肉・豚内臓における対香港輸出のと畜場として認定
2013年 3月 [平成25年]	小動物係留所改修
2014年 2月 [平成26年]	豚肉における対ベトナム輸出のと畜場として認定

千葉県産

マーガレット ポーク



由来

マーガレットの清楚で小さな妖精にもみえる白い草花をイメージしてマーガレットポークとつけました。親しみやすい名前で末永く愛して頂ける商品としてご提供しています。

飼料

マーガレットポークは配合飼料に植物性乳酸菌を添加して、子豚から出荷まで食べさせます。植物性乳酸菌は、強酸性でも生育しますので胃を通過して腸まで到達します。その結果、腸内環境が改善され健康に育ちます。

特徴

マーガレットポークは、肉質がやわらかく、風味豊かであっさりとした味わいのある豚肉に仕上がりました。



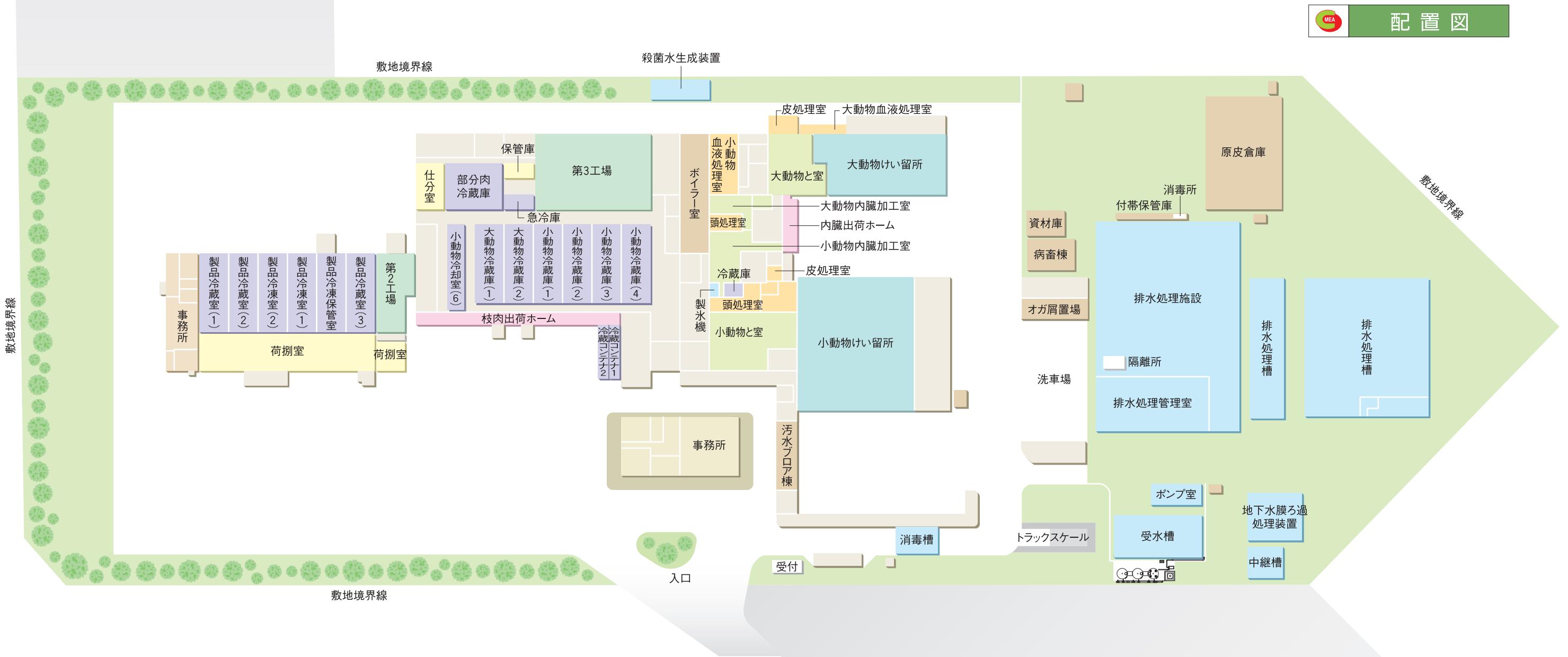
焼豚：特製タレでじっくり煮込みました



マーガレットポーク：アクが出にくく、風味豊かであっさりとした味わいです

千葉県食肉公社をめぐり関連団体





小動物解体室



小動物懸肉室



大動物解体室



大動物冷却室

