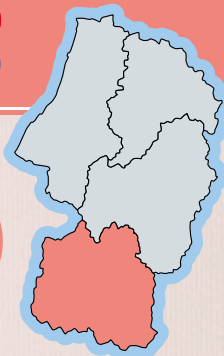




置賜 エリア



当社は「一環した流通ライン」が確立されています。つまり、当社には原材料となる生体をと畜する部門を持ち、また枝肉からカット部分肉にする部門、部分肉を加工品とする加工部門も持っております。同一敷地内で主原料を仕入、商品化を行える数少ない企業の一つです。近年、食の安全が重要視されておりますが安全安心の基礎はその企業体質はもとより、流通体系にあります。今後ともお客様の信用を裏切ることがないよう、誠実に営業して参ります。



国産豚肉に米沢牛を 11%練り込み美味 しさアップ。



風味深く、口当たりの 柔らかいさらみです。

米沢牛入りさらみ

米沢牛と国産豚肉を使用。原材料の旨味を引き出すため香辛料を抑えています。低温でじっくり、長時間乾燥、熟成した本格サラミです。



牛肉入りウインナー

パリッとした食感に米沢牛の旨味が広がる牛肉入りの練りタイプウインナーです。

米沢牛の甘煮漬けです。 召し上がれ。

米沢牛甘露煮

米沢牛を特製タレで長時間煮込みました。しっかりとした味が自慢の逸品です。



株式会社 米沢食肉公社 代表者 尾崎 世一

〒992-1125 山形県米沢市万世町片子5379-15 TEL.0238-22-0025 FAX.0238-24-5561

創業：昭和39年8月 法人設立：昭和39年8月 事業内容：食肉処理部門、米沢牛枝肉セリ市場、牛チルド精肉部門、豚カット処理部門、食肉加工部門

kakou2@yonesyoku.com

<http://www.yonesyoku.com>

