

鮮馬刺

(株)千興ファームのご案内



生食用食肉の衛生基準目標
クリア。世界初！生食用食肉で
取得

株式会社千興ファーム

全国トップクラスの

衛生管理が私達の誇り

と畜場から加工まで

千興ファームは馬肉専門の会社です。馬の肥育からと畜、解体、加工まで一貫生産ラインで行っております。また自社にて馬専用のと畜場を有し、世界認証規格「SQF」を取得し衛生的な工場加工しています。



馬の生食用について

厚生労働省の生食用食肉の衛生基準目標をクリアし生食用としてお届けしています。一般生菌数・大腸菌群・サルモネラ・黄色ブドウ球菌・糞便系大腸菌群の検査を行っています。



自社一貫生産

- ・肥育、と畜から加工までの生産ラインをもつ
- ・外気に触れない馬専用のと畜場とSQF取得工場では、トップクラスの衛生管理



国内最短生産時間

- ・1頭当たりの生産時間は驚きの3時間
- ・30分間隔の殺菌・消毒、鮮度を損なわない作業



トレーサ管理

- ・オートメーション化が進む現代で1頭毎にトレーサできる
- ・製造日毎に検体の菌検査実施。厚生労働省の生食用食肉の衛生基準目標に添った安全性を確保

自社牧場の穀物肥育

鮮馬刺しの馬はカナダ、フランスから空輸し、熊本の自社牧場でこだわりの肥育を行います。水にこだわり、伏流水を飲み、えさは牧草に加え、麦・とうもろこし・ビール粕などの穀物肥育です。肥育すると鮮馬刺しの馬は、体重が800~1000kgになる品種です。



株式会社千興ファーム

TEL 096-282-7677

〒861-3203 熊本県上益城郡御船町高木2530 <http://www.senko-farm.com>

代表取締役／菅 浩光／肉加工品製造業・と畜場／営業品目／馬刺し・馬肉加工品等