

味も鮮度もそのままに。 旨みを逃がさないプロトン凍結。



芳醇な甘味と柔らかな口当たりが
特長の同社の冷凍加工商品。

まるで生鮮品。

岩手県の特産である前沢牛は、国内でも最高峰の肉質を誇るブランド牛として有名だ。しかし、年間出荷数が定められているため、同じ肉質でありながら前沢牛というブランド名を使えない場合もある。畜産業者などの共同出資により設立された(株)岩手ファーマーズミートは、そんな高品質の黒毛和牛を集約し、最先端の冷凍商品を開発。ブランドの統一化を図り販売促進に取り組み、岩手産黒毛和牛の付加価値向上を目指している。

同社は、高級食材である黒毛和牛を、小分けに長期保存ができれば、家庭でも「食べた時に食べたい分だけ」利用ができ、高価でも購入しただけで考えた。そこでプロトン冷凍機と各種パッキング装置を導入。牛肉の細胞を破壊せず、急速冷凍ができるため、解凍時にドリップがほとんど出ず、まるで生鮮品のようなみずみずしさと旨みを再現できる。

また、枝肉価格の季節変動リスクを回避することができ、端材を含めて肉の部位のロスが出なくなり、価格競争に強みを持つことも大きなメリットだ。



磁石・電磁波・冷風をハイブリッドした凍結技術で、解凍後も新鮮な美味しさを実現。

均一品質で安心・安全。 霜降り肉を最高の状態で。

牛肉の地域ブランドが乱立し、絶対量がまともないというジレンマを抱えていた同社社長小形氏は「飼料による味の統一化と、ブランドの統一化」を推進。牛肉の肉質を左右する飼料に重点を置き、ビール粕やおからなどを配合したエコフィード認定の発酵飼料を生産する飼料会社(株)宝山を設立した。発酵飼料で育った黒毛和牛は、旨み成分が豊富で香りが高く牛脂の融点が低い。食べた時の脂のしつこさがなく、その食べやすさと美味しさと高評価を得ている。

同社は(株)宝山の飼料を使用し、高度な飼育技術を有する生産者たちを「牛匠」と認定し「牛匠の肉」として販売を開始した。同社の直営牧場である(株)小形畜産はその「牛匠」のひとつであり「前沢牛」最大の生産者でもある。

また、加工場には厳しい衛生基準のもと国際的な食品安全規格に十分適応できる設備が整えられている。そして従業員意識改革のため定期的に勉強会を開催するなど、安心・安全な品質の取り組みに余念がない。

大切に育てられ、丁寧に冷凍加工が施された牛肉を提供すべく、同社は今後も技術とアイデアで業界を先導し、岩手産黒毛和牛の魅力と可能性を広げ続ける。



1つのブロックから、いかに効率的に肉を取り出すか。無駄のないカットに熟練の技が光る。



牛にとってストレスなく暮らせる環境と独自開発の発酵飼料は、肉質を高める大切な要素となる。



同社の冷凍加工商品のうたい文句は、「小分けパックで食べたい時に食べたい分だけ」。



株式会社 岩手ファーマーズミート
代表取締役 小形 守

岩手産黒毛和牛(小形牧場牛・いわて門崎丑)の高付加価値化を目指し、2014年に同社を設立。プロトン凍結機による冷凍技術を活用し、1次事業者・パートナー事業者とともに商品開発・販路開拓に取り組む。



豊富な品揃えの関連会社
前沢牛オガタ駅前店(精肉店)。



株式会社 岩手ファーマーズミート

〒029-4204 岩手県奥州市前沢区向田一丁目9番
TEL: 0197-56-0293
<https://www.iwate-fmeat.com/>

《関連会社》
前沢牛オガタ 総本店(精肉店) / 味心(レストラン)
〒029-4207 岩手県奥州市前沢区塔ヶ崎102-4
前沢牛オガタ 駅前店(精肉店) / 肉料理オガタ(レストラン)
〒029-4204 岩手県奥州市前沢区向田1-22