



ニッシン・グルメビーフ株式会社

NISSIN GOURMET BEEF & PORK

2024/7/23



会社概要

会社名	ニッシン・グルメビーフ株式会社
創業	1959年4月（65年目）
設立	1968年4月
本社	大阪 大国町駅
営業拠点	愛媛県 松山市
従業員数	約450名
加工場数	3ヶ所
キャパ	約550t/月



大阪本社



愛媛県内に 3 つの加工工場



松山
第一工場



松山
第二工場



砥部工場

軟化加工



インジェクション



タンブリング



テンダライズ

急速凍結

でき上がった商品は、
一気に凍結。在庫時の
原料と同じフレッシュ
な状態で仕上げます。



急速冷凍 トンネル フリーザー

インピンジメントフリーザー（衝突噴流）

トンネルフリーザー（スチールフリーザー）

トンネルフリーザー（ブラストフリーザー）



インジェクション …赤身肉に牛脂などを注入する加工

インジェクションとは注入や噴射という意味を持つ単語で肉の加工方法においては「注入加工」を意味し、フランス料理の「ピケ」という技法を機械で大規模化したものです。

注入液は**ピックル液**と呼ばれ、材料として水、国産牛脂、水あめ、食塩、寒天、乳たんぱく加水分解物、複合エキス、発酵調味料、調味料（アミノ酸等）、安定剤（加工デンプン）、増粘多糖類、pH調整剤などが使用されます。

外国産の赤身肉に日本国産牛脂を注入してサシを入れることで人工的な霜降りを再現し、食感や風味を向上させます。



タンブリング …赤身肉に牛脂などを浸透させる加工

タンク内に肉とピクル液を入れて真空状態にし、回転でマッサージしながら浸透させます。

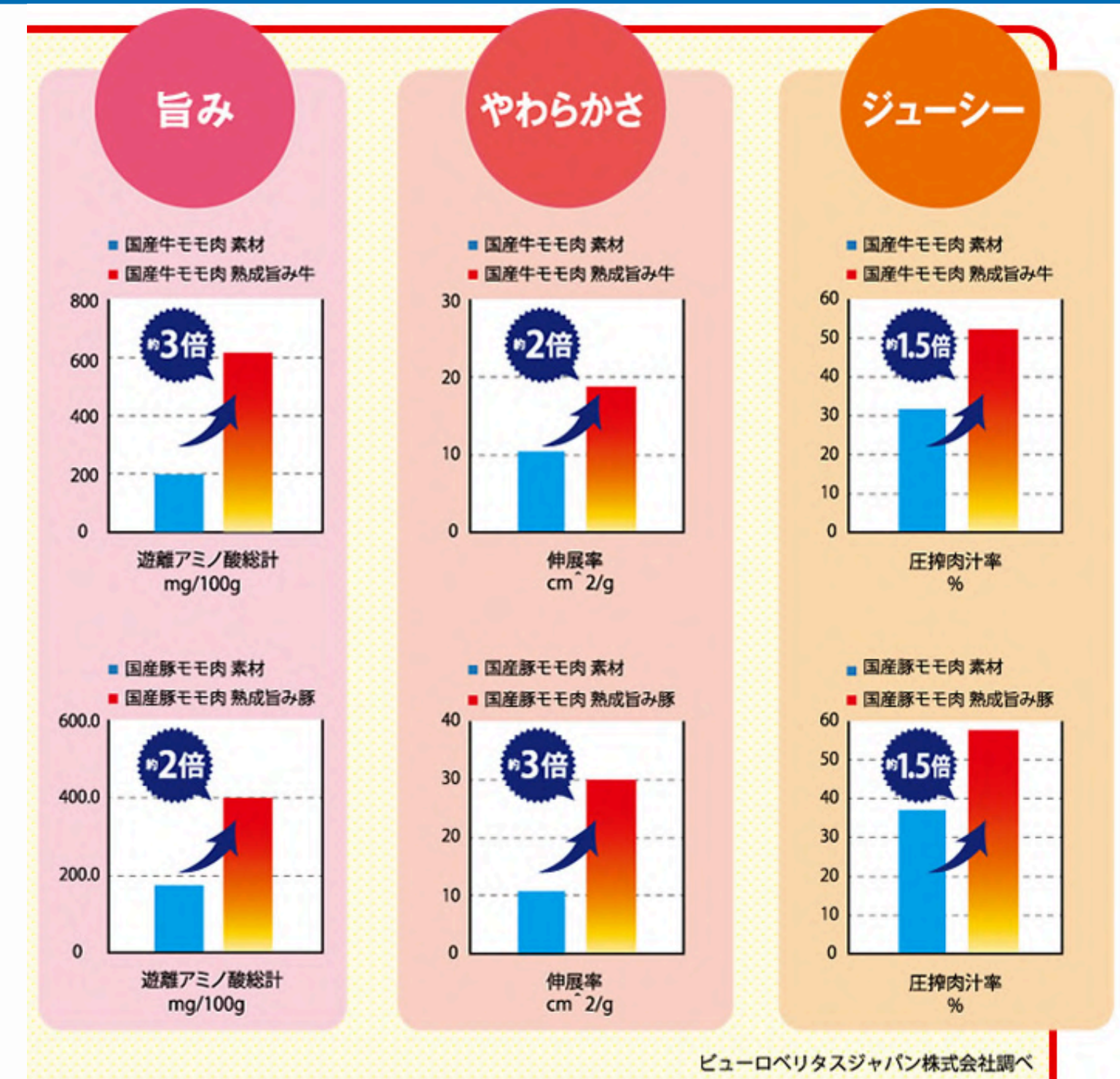
マリネの強化版のイメージです。

インジェクションした後にタンブリングするとより浸透します。

熟成旨み加工

一般的な熟成方法では個体差や温度変化により「旨み」や「やわらかさ」にバラツキが生じます。当社は酵素を使用して短時間で熟成させる「**熟成旨み加工**」により、安定的に赤身肉の「旨み」と「やわらかさ」を引き出すことに成功しました。

加工前後のアミノ酸数値（旨み）、伸展立（やわらかさ）、ジューシーさ（圧搾肉汁率）を第三者検査機関で計測し、確固たるエビデンスのもと“**熟成**”を謳っております。



コンシューマーパック商品例

