

商品のご案内

NISSIN
NISSIN GOURMET BEEF & PORK



 **meat for**  **smile**

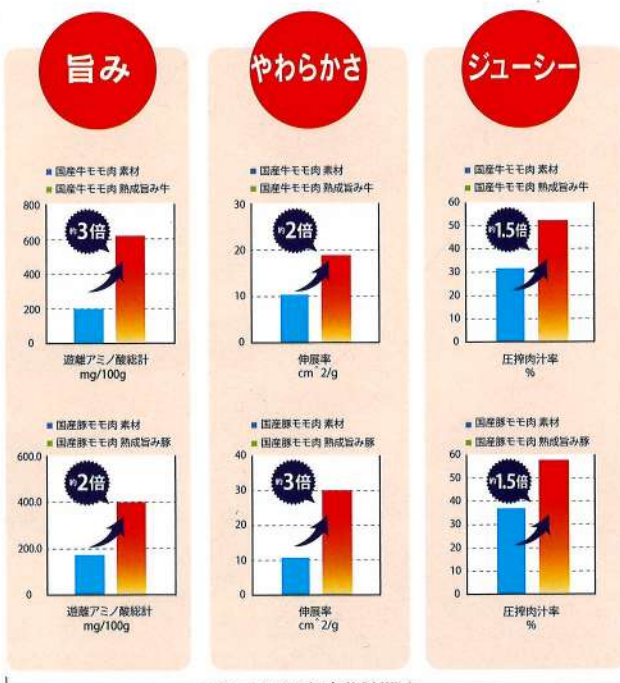
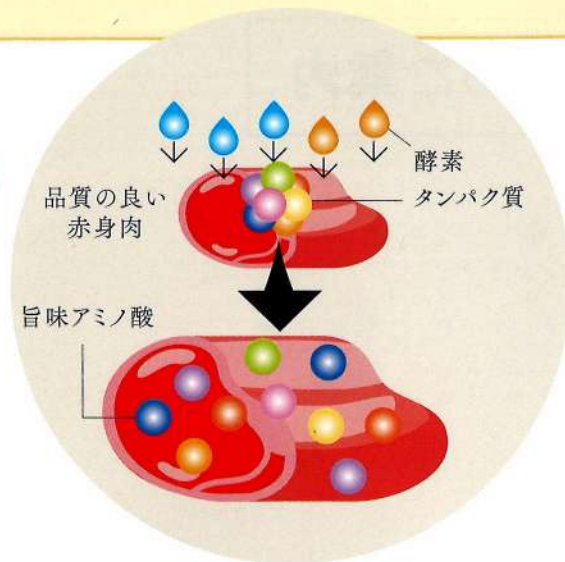
牧場から食卓まで、お客様の笑顔のために

ニッシン・グルメビーフ株式会社



熟成旨み加工のしくみ

品質の良い赤身肉や内臓肉に、
長年の経験と独自の研究から生み出した
酵素を加えることにより、
たんぱく質がアミノ酸へ変化。
本来肉自身が持つ
“旨みとやわらかさ、ジューシーな食感”を
大幅に引き出しました。



ローコスト

熟成旨み加工
歩留まり
100%!

従来の熟成牛
歩留まり
50~75%

ロス! ※

※肉表面の乾燥と変色部分をトリミングするため。

ビューロベリタスジャパン株式会社調べ

牛脂注入加工

牛脂注入加工のしくみ

原料肉の産地や部位、調理用途に応じて、より日本人向けの風味になるよう
独自配合の調味液で、下処理（やわらかくする加工）を行いました。

① やわらかくジューシーな肉を作る

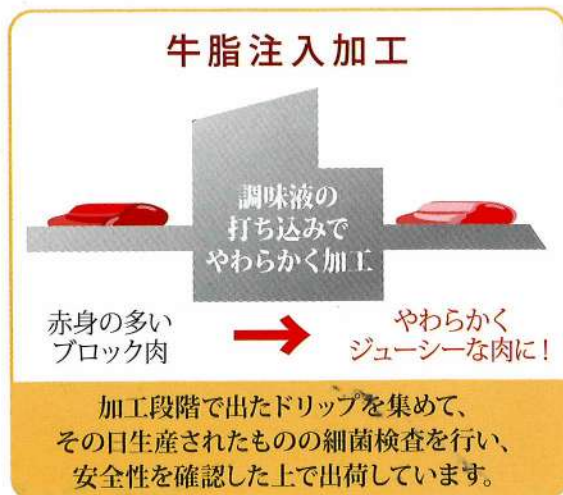
風味に少しクセがあり、肉質がかためな原料肉に筋切りをしながら、牛脂などを主成分とした調味液を打ち込みます。

② 風味を整える

国産牛脂の旨さ、甘さが原料肉の風味を整えます。
それぞれの原料肉にあわせ様々な調味液を開発しています。

③ 均一な商品を作る

生体の個体差、部位間のバラつきを整えます。



ステーキ素材



▶牛サーロインブロック



熟成旨み牛

牛脂注入
加工

牛脂注入加工

▶牛肩ロースブロック



▶牛カルビブロック(カミノミ)

牛脂注入
加工



▶豚ロースブロック



焼肉素材



▶牛カルビブロック



つぼ漬け ドラゴンカルビ

▶牛肩ロースブロック



つぼ漬け 一本ロース

▶ 豚ハラミブロック



つぼ漬け 一本豚ハラミ

▶ 牛ハラミブロック



▶ 牛サガリブロック

牛脂注入
加工



▶ ミノブロック



▶ アカセンブロック



▶ 牛タンブロック



▶ 豚タンブロック



※調味液をしみこませる加工をしています。中心部75℃ 1分間以上の加熱をしてお召し上がりください。

会社概要

- 会社名** ニッシン・グルメビーフ株式会社
- 大阪本社** 〒556-0016 大阪市浪速区元町3丁目10番18号
TEL 06-6649-0431 FAX 06-6649-0205
- 松山第一工場** 〒799-2661 愛媛県松山市勝岡町1163番13
TEL 089-979-5200 FAX 089-979-5282
- 松山第二工場** 〒799-2661 愛媛県松山市勝岡町262番
TEL 089-979-5995 FAX 089-989-5090
- 砥部工場** 〒791-2132 愛媛県伊予郡砥部町大南148番地1
TEL 089-968-2925 FAX 089-968-2926
- 創業** 昭和34年4月
- 設立** 昭和43年4月
- 資本金** 4,500万円
- 年商** 148億円（平成28年度）
- 代表者** 代表取締役 酒井宏
- 従業員数** 440名
- 関連企業** ニッシングルメフーズ株式会社
酒井畜産荷受株式会社
ニッシン・ナンバ・イン
酒井ビル管理株式会社
ニッシン不動産株式会社



大阪本社



松山第一工場



松山第二工場



砥部工場

