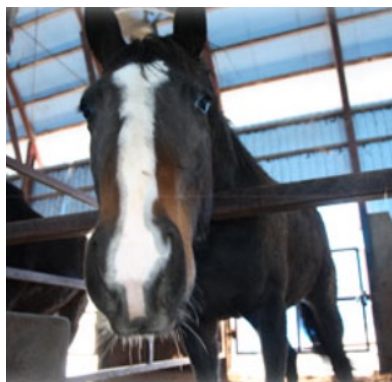


直営牧場にて肥育から加工まで 国産馬肉を扱う馬肉専門企業

◆ 株式会社会津畜産

<http://www.aizu-chikusan.com/index.html>

(作成日) 2021年6月15日



【ポイント】

- 国産馬刺し、馬肉専門企業である当社は熊本産霜降り馬刺しにはない赤身の旨みとやわらかさを追求し自社牧場にて馬を肥育し、生産～加工、販売まで一貫して行っています。
- 会津でも優れたものとして認定される『会津ブランド 史・季・彩・再』に当社は馬刺し、馬肉部門で認定されております。
- 全国有数の馬刺し馬肉消費地である会津地区の河東と喜多方に2ヶ所の直営牧場を所有しており、常時250～300頭を肥育しています。肥育時与える飼料にもこだわります。2種類の特注配合飼料と、牧草、圧偏大麦等を馬の状態に合わせてブレンドし、与えています。目的は①馬を美味しくする ②馬を健康にする ③栄養価をさらにUPする ④馬を大きくやわらかくする 数種類の飼料を長年の経験に基づいて配合し、最高の旨みとやわらかさを持つ極上の馬に仕上げしております。
- 馬肉ソーセージ・ベーコン・ジャーキー等馬肉加工品の取り扱いも多数あり。
- 受注を受けてから、商品を作りますので、お客様の様々な要望にお応えしていきます。

【基本情報】

事業内容	肥育、加工から発送まで一貫して行う馬肉専門会社
会社所在地	〒9650045 福島県会津若松市西七日町2-8
担当者名	宮森
電話番号	0242-55-0511
FAX	
メールアドレス	

対応エリア	全国	○	エリア	
商流	直出荷、卸経由可能（既存の卸先があれば、そちらを経由）			
発注方法	電話	FAX	LINE	メール
発注リードタイム				
決済方法	当月末支払い	翌月末支払い		
現地見学	○ 取引先限定			
商談方法	オンライン	○	出張商談	