

会社名：

養老ミート 株式会社

ものの生産者

会社概要・事業内容：

【会社概要】

本社：岐阜県養老郡養老町石畑 288-1

創業：昭和47年

設立：昭和47年7月15日

資本金：4,500万円

従業員：正社員65名

代表者：代表取締役社長 田中成典



【事業内容】

- ・食肉、食肉加工品の製造
- ・取扱商品・・・「飛騨牛」「養老山麓豚」「けんどん」「奥美濃古地鶏」「国産馬養老仕上げ」「ハム養老工房」
- ・岐阜市に、養老ミート直営 飛騨牛焼肉「赤べこ」2店舗営業
- ・養老町に、「養老うまいもん広場」を営業
- ・直営店を、本店（養老町）・可児店・弥富店で営業

■「ハム養老工房」へのこだわり

「ハム養老工房」とは、ドイツの伝統的な製法を基本に、養老の涼しい気候を利用しながら、マイスター（※1）自身が本当に美味しいと思える厳選材料のみを使用して手作りされる、マイスターのこだわりから生まれたブランドである。

安心の国産豚を中心に、厳選した原料を使用し、昔から作られてきた伝統製法を守って、一点一点丹精込めて手作りで製造している。手間暇を惜しまず作られるハムやソーセージなどの加工食品は、肉本来の旨みを感じられる。

また、シンプルな材料で作られるハムやソーセージの他にも、岐阜県産豚肉を使用したバラベーコンや生ウインナーなどこだわりの商品も作っている。

（※1）・・・マイスター・・・高い職業能力を持った職人

■地域貢献への取組

「養老うまいもん広場」・・・土日祝日のみ開かれる、養老の美味しいものを一同に集めた施設。地域の農家で採れた農産物の販売所になっている。地元の大垣養老高校食品科学科が作ったジャムなどの加工物の販売実習も行われている。また、養老ミート本店のすぐ隣に位置し、広場内に併設されたバーベキュー場で地元農家の新鮮野菜やおいしいお肉をすぐに食べることができる。

「枝豆生ウインナー」・・・岐阜県産枝豆と岐阜県豚肉を使用した生ウインナーを開発。商品開発を通して地産地消への取り組みを進めている。

経営理念：

緑あふれる環境で、食文化の発展に貢献します。

■良質な肉をお届けするために

『農場から食卓まで』、顧客満足を第一、自社製造による品質とサービスを通じ、安心・安全な商品を、社員一丸となり常にお客様に提供している。

養老ミートでは、自社の農場で育てた牛・豚・馬を自社の工場加工、直営所を通して消費者へ届け、生産から流通、販売まで一貫して自社で行う生産設備が整っている。

また、ISO9001（※2）を認証取得し、食肉の安全性について徹底的にこだわっている。工場に入る際、社員一人一人が手洗いの励行や衛生チェックを怠らないことは言うに及ばず、施設のフロアの清掃など常に衛生に対する意識の向上を図っている。また、最新の機器を備えた「食品衛生推進室」では独自の厳しい基準を設け、日々検査を繰り返し行い、安心・安全な製品を市場に送り出している。



（※2）ISO9001・・・品質に関する国際規格。顧客に品質の良いもの、サービスを提供する『顧客満足』を目的とし、一定レベルの品質管理の基準をクリアし、国際的に標準化されること。

■社長様からのメッセージ

岐阜県養老町は古くから食肉の一大生産地として知られ、食生活の西洋化とともに発展してきました。そのなかであって、養老ミートは昭和47年の設立と、食肉メーカーでは後発ながら、急成長の途上にあります。こうした成長の理由は、消費者ニーズにマッチする食肉をどこよりも「おいしく、リーズナブルに」提供していること。単なる食肉の提供者ではなく、より安全で、より安く、よりおいしい付加価値の提供者をめざしてきたことにあります。今や食べることは単に空腹を満たしたり、生命を維持するための栄養を補給するだけのものではありません。

安心感があって、毎日の食卓に乗せても飽きない楽しさを安定的に提供すること。それが今、私たち養老ミートに課せられた使命であると考えています。こうした考えを実践するため、私たちは設立以来、「明るく楽しく働ける環境づくり」をモットーに、社員一人ひとりが自分の能力を最大限に発揮できる環境づくりに挑戦してきました。こうしたチャレンジ精神の発揮こそが、現在の発展の大きな原動力になっているのです。

