

パークフーズとおいしい生活。

おいしいネッカビーフを通して「食べることは、生きること」の意味を伝え
健やかな体づくり・心づくりに貢献していきます。

日本人の食生活は欧米諸国の文化を積極的に吸収することで大きな変化を遂げ多様化しつつあります。当社は、そんな目まぐるしく移り変わっていく時代の流れを敏感に掴み、成長してきました。1990年台初頭の牛肉輸入完全自由化を皮切りとして、食肉産業を取り巻く環境は現在も劇的に変わりつつあります。社会、そして消費者からは、より高品質な商品を求める声も強くなっています。衛生的かつ効率的な最新システムの導入や徹底した品質管理を行うことによって、それらのニーズに応えることができていると私たちは自負しています。HACCP対応のクリーンシステムの導入も、安心できる食生活を提供するという業務の一環ですが、このように私たちが提唱し続けてきた「品質主義」を具現化した姿こそが、現在のパークフーズ株式会社と言えます。「安全」「安心」を基本に製品の品質を高いレベルに維持すべく、ひとつひとつの業務を日々積み重ねていくことは非常に難しいことですが、「安定」した供給を目指し、社員一丸となってこれを実現して邁進していきます。

代表取締役社長 **井上 洋孝**



Grilled meat



Home cooking



Barbecue



Japanese food



western food



Catering



 **パークフーズ株式会社**
Pursuer of Quality

本社・工場/広島県福山市東川口町1丁目5番20号 TEL.084-953-1666(代) FAX.084-953-1988
岡山営業所/岡山県岡山市北区青江1丁目7番6号 TEL.086-222-2100 FAX.086-222-2101

<http://www.parkfoods.co.jp>



本社・工場案内地図



岡山営業所案内地図



HPはこちらから

おいしさの向こうに見えるもの

池田畜産株式会社は、2015年7月1日付で社名を「パークフーズ株式会社」に変更しました。
私たちは、「池田畜産株式会社」として培ってきた多くの信頼と実績を確実に継承しつつ、
社名変更を契機に新たな一歩を踏み出します。

 **パークフーズ株式会社**
Pursuer of Quality

Pursuer of Quality

徹底した品質追求から生まれるお客様との信頼をモットーに。

安全、安心な製品をお客様にお届けするため、細心の注意を払い品質管理に取り組んでいます。その一つが「ネッカリッチ®飼育牛」です。厳選した契約牧場で良質の肉牛を育てるため、豊かな自然環境のもとで行き届いた肥育管理が行われています。特に、肉牛に直接影響を与える飼料は純天然の飼料を採用。自然の恵みをいっぱい吸収した美味しい牛肉は「ネッカビーフ」の名前で広く知られています。

さらに、HACCPシステムを導入し、衛生と安全を追求することでお客様との厚い信頼を築きました。畜肉製品を、より安全で衛生的に消費者の元にお届けするため、原材料・製品加工・包装・保管・流通に至るまで、一貫した工程管理、品質管理をワンランク上の厳しい自主基準で行っています。



契約牧場



自然の力で、健康な牛を育てます。

食べ物をつくることは、生命をつくること。毎日口にする食べ物であるから、おいしさはもちろんのこと、原料となるエサ(飼料)には安全で安心できるものを使いたい。私たち生産者が長年の研究を経て出会ったのが、自然由来の炭素飼料「ネッカリッチ」でした。ネッカリッチは、シヤカシなど常緑広葉樹の樹皮を低温で蒸し焼きしてできた木炭の微粉末に、木酢液を配合した飼料。畜産の分野では病気・ストレスへの抵抗力が高まり、肉質が改善されるなど好影響があることが証明されています。

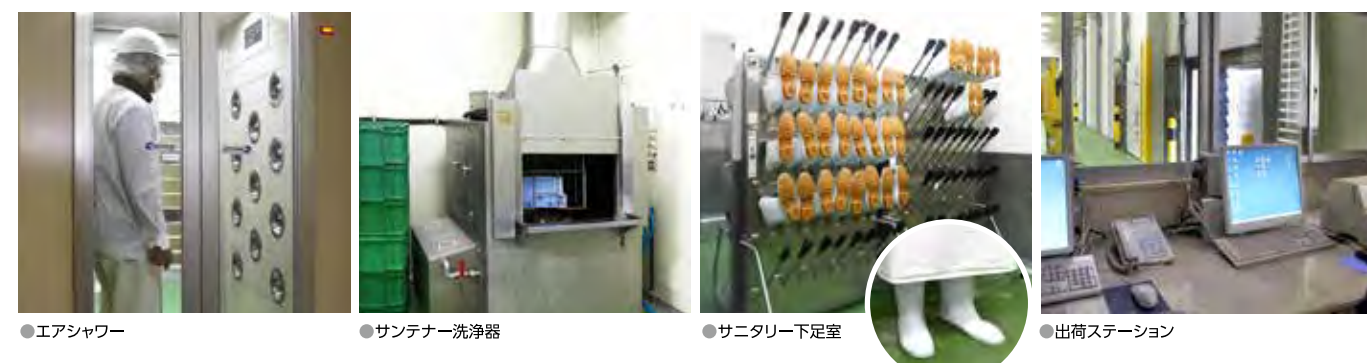
ネッカリッチ®飼育牛とは?

- 1 熟成後、赤身肉の旨味成分である遊離アミノ酸量が、10日目、30日目で有意に増加して約1.5倍になっている。
- 2 特にグルタミン酸やアラニンが増加するので、牛肉の熟成により美味しさが改良される。
- 3 脂肪の融点を下げる効果がある。
- 4 ロース肉脂肪酸組成は一価不飽和脂肪酸(特にオレイン酸)が高く、脂肪酸組成改良効果がある。また、旨味及び風味といった美味しさがアップ。



南九州大学管理栄養学部 竹之山准教授の発表より

HACCP Clean Factory



●エアシャワー

●サンテナー洗浄器

●サニタリー下入室

●出荷ステーション

1.原材料搬入
荷揚ヤードの壁面には特殊抗菌ウォールを採用し、外部からの雑菌やカビなどの侵入を阻止します。

2.除菌装置
肉質を損なわず、高い殺菌能力を持つ「電解次亜水」により、搬入直後の枝肉を除菌します。

安全・安心・高品質にこだわりつづけ、安定供給できる生産から処理加工までの一貫体制の確立

パークフーズでは、他に先がけてHACCPシステムを導入。畜肉製品を、より安全で衛生的に消費者の元にお届けするため、原材料・製品加工・包装・保管・流通に至るまで、一貫した工程管理、品質管理をワンランク上の厳しい自主基準で行っています。

●営業部門
私たちは食肉を通じて社会に貢献する事をコンセプトとし、日々営業活動に取り組んでおります。国産牛肉を中心に、お客様のニーズに応じた食肉を全国の生産者と密にコミュニケーションをとりながら、供給していく取り組みも行っております。

3.大型原料冷蔵庫
大型原料冷蔵庫は2基稼働。超低温冷蔵庫では、と畜処理直後の肉質の安定を図り、低温冷蔵庫で加工までの間保存します。

4.カット肉処理
常に10℃に温度管理された工場内は、クリーンルーム化され、夜間のオゾン殺菌、出入口のエアシャワー、開口部のエアカーテン、アルコール消毒後にしか反応しないオートアシステム等で徹底した防菌・衛生管理対策が施されています。

●品質管理室
出荷前に実施される厳しい検品と細菌検査等の品質管理。また、製品検査のみならず、定期的に工場内および、器具の検菌も実施し、その安全性には完璧を期しています。

5.金属探知機
安心・安全な商品をお届けする為に商品は真空包装後、金属探知機にて検査し厳重な品質管理をしています。

6.計量

●配送部門
温度管理を行い鮮度を維持しながら、お客様まで納品させて頂いております。

7.出荷
量販店(スーパー)や小売店(精肉店)などへ納入いたします。



HACCPとは?

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Pointの略)は 食品衛生法において厚生労働省が「危害分析重要管理点」と訳されており、日本ではハサップまたはハセップと呼ばれることが多い。NASA(米国防空宇宙局)が開発した食品製造の衛生管理システムで、微生物や病原菌などが製品に混入する可能性がある工程を重要管理点として集中的に管理します。



ISOとは?

ISO(International Organization for Standardization)=国際標準化機構は、国際的に通用させる規格や標準類を制定するための国際機構である。規格や標準類は、関係する組織体のレベルにより種々制定されている。国内レベルでの利用を前提に制定される「国家規格」(JIS等)、ヨーロッパなど地域レベルで制定される「地域規格」(CEN等)がありこの中で最高レベルに位置付けられる国際規格を制定する代表的な国際機構の一つがISOである。

概要	
商号	パークフーズ株式会社
所在地	本社・工場 広島県福山市東川口町1丁目5番20号 TEL.084-953-1666(代) FAX.084-953-1988 岡山営業所 岡山県岡山市北区青江1丁目7番13号 TEL.086-222-2100 FAX.086-222-2101
創業	昭和38年
資本金	1,000万円
代表者	代表取締役社長 井上洋孝
事業内容	食肉の加工卸
取引銀行	本社/広島銀行 福山上支店・中国銀行 福山南支店 しまなみ信用金庫 曙支店 岡山営業所/中国銀行 東古松支店

沿革	
昭和38年	池田畜産創業
昭和48年	旧本社新築(福山市新涯町1丁目16番32号)
昭和53年	池田畜産株式会社に社名変更
平成3年	岡山営業所開設
平成11年	新本社・工場新築落成(福山市東川口町1丁目5番20号)
平成15年	2月28日 ISO9001:2000 と HACCPシステムをJQA認証取得
平成23年	牛肉の放射性物質自主簡易検査を実施
平成27年	7月1日 パークフーズ株式会社に社名変更