

ジャパンファーム 盛岡工場



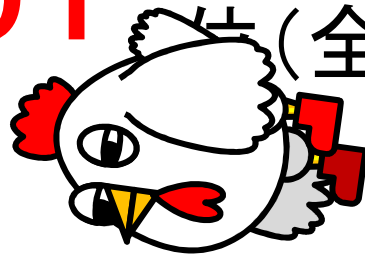
JAPAN FARM

岩手県はチキンの大産地

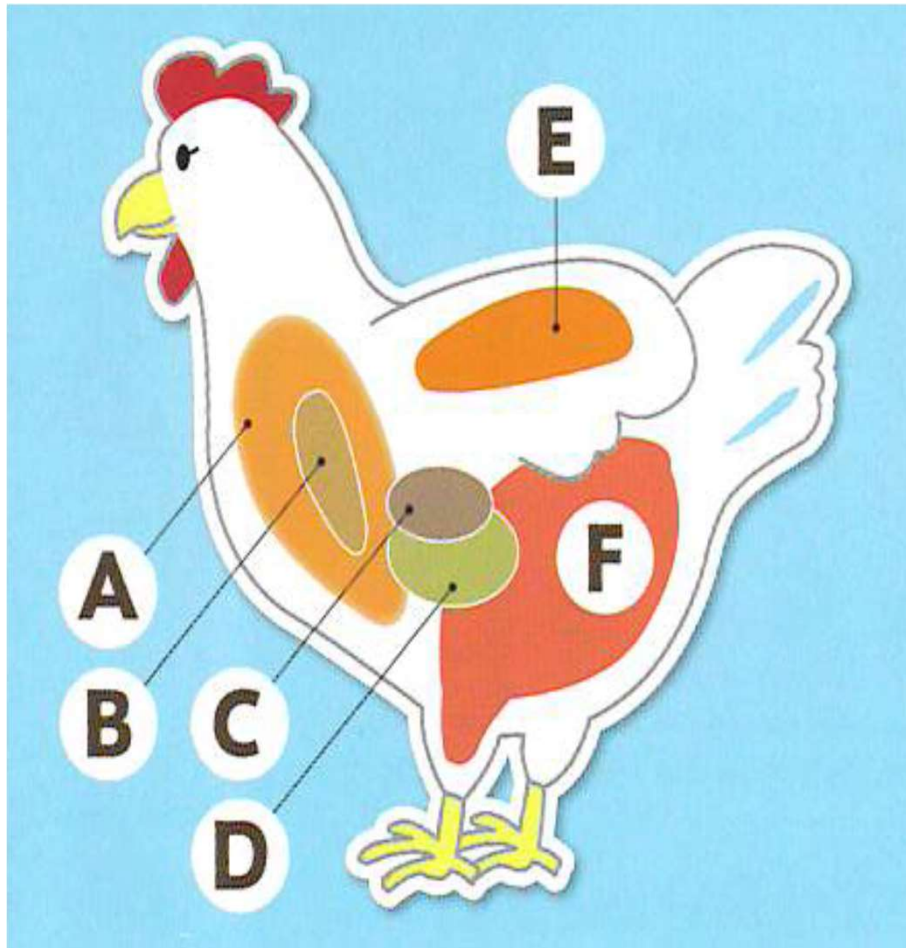
・全国第**3**位の生産量！16.2%の生産(令和4年)

・岩手県農業産出額(令和2年)
ブロイラー(鶏肉) 第**1**位

・盛岡市の鶏肉一人当たり年間消費量
(令和3年家計調査)
全国 第**51**位(全国52都市中)



鶏肉の種類



Aむね肉

Bささみ

Cきも

D砂肝

E手羽もと、手羽さき

Fもも肉

すなぎも

胃袋。コリコリとした歯触り。味にクセがない。



- やきとり
- から揚げ

ハート

独特の歯触りで、鉄分やビタミンAが豊富。



- やきとり
- 煮もの

レバー

ウナギの6倍ものビタミンAを含む。



- やきとり
- 煮もの

ささみ

最も脂肪が少なくやわらか。あっさりした味。



- 蒸し鶏
- フリッター

手羽もと

ほどよい脂肪でコクがある。やわらかい肉質。



- から揚げ
- 煮もの

手羽さき

ほどよい脂肪でコクがある。コラーゲンが豊富。



- やきとり
- 煮もの

むね肉

脂肪が少なく味は淡泊。たんぱく質が豊富。



- 蒸し鶏
- から揚げ

もも肉

ほどよい脂肪で、味にコクがある。



- から揚げ
- ソテー
- カツ

ぼんじり(テール)

尻尾の部分。脂がのってとろける口当たり。



- やきとり

骨つきうわもも

膝より上の肉。ほどよい脂肪で味にコクがある。



- フライ
- ロースト

骨つきしたもも

膝より下の肉。ほどよい脂肪で味にコクがある。



- フライ
- ロースト

なんこつ(膝骨)

膝の軟骨。コリコリとした食感。



- やきとり
- から揚げ

なんこつ(胸骨)

胸骨の先端の軟骨。コリコリとした食感。



- やきとり
- から揚げ

くびかわ

脂の旨みを感じられ、コラーゲンを含む。



- やきとり
- から揚げ

こにく(せせり)

首回りの肉。シコシコした歯ごたえ。



- やきとり

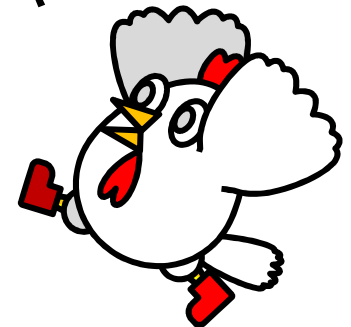
鶏肉5つの特徴

1、抗疲労成分で疲労回復に効果！

渡り鳥が休まず飛び続けられるヒミツ、
「イミダゾールペプチド」が豊富に含まれています。
特にむね肉・ささみに豊富に含まれています。

2、生活習慣病がきになる方なら低脂肪！

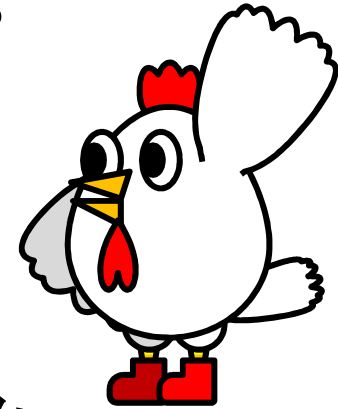
食肉のなかで最も脂肪分が少ないのが、
むね肉・ささみ消化吸収もよいので高齢の方や
小さなお子さまにも、おすすめです。



鶏肉5つの特徴

3、高タンパク・低カロリー

アミノ酸バランスに優れたタンパク質が豊富でしかも低カロリー、体力強化にも優れた食材です。



4、コラーゲンがたっぷり！

肌のうるおいや弾力を保つ効果でおなじみ手羽先・手羽元、骨付きの肉には、上質なコラーゲンがたっぷり含まれています。

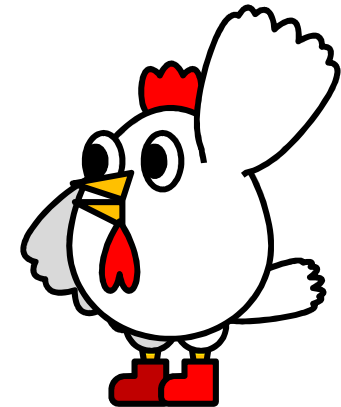
鶏肉5つの特徴

5 豊富なビタミンA・E・K

ビタミンA: 乾燥やウイルスの侵入を防ぐなど、
皮膚や粘膜を保ち老化を防ぐ。

ビタミンE: Aの働きを助けます。

ビタミンK: 骨粗しょう症の予防になります。



とりにく　しよくたく
鶏肉が食卓にならぶまでの流れ



生まれたての卵を温めて、ヒヨコにする。

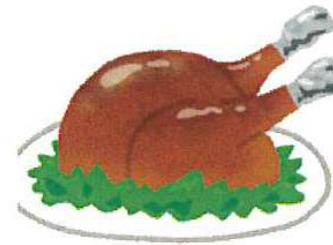
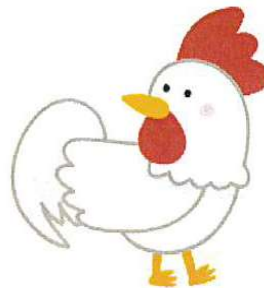
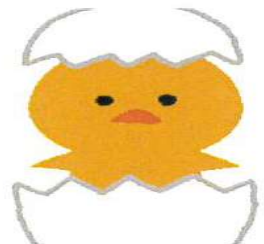
ヒヨコに飼料を与えて若どりに育てる。

若どりをもも肉、むね肉、ささみ、手羽先、手羽元、すなぎも、肝などに加工する。

できるだけ新鮮なとり肉を、安心・安全とともに、提供する。

ヒヨコになるまで21日間かかる

37-50日間飼育する



ひよこから若どりへの飼育(1)

- 鶏舎内外の観察をしっかりとっています。
→昼夜を問わない。
火災の予防、かみなり・雪へのはいりよ、猛暑や寒さへの対応をしています。
- 健康状態を注意して観察しています。
→病気にかからないように健康に育てます。
(まるで人間の子供みたいだね！)
- 温度、換気に特に注意しています。
→ヒヨコの時は温かく、成長時には気温を保つ。
- 食べ物(飼料)
→とうもろこし、大豆など栄養の組合せが大事。



ひよこから若どりへの飼育(2)

- のみ水
→井戸水のきれいな水を飲ませます。検査もします。
- 床
→もみがらをしいて、ヒヨコのベットにします。
汚れすぎないように、換気をしながら適度に乾燥するように保ちます。
- 体重
→約40グラムから3キログラムへ飼育(約49日間)し
定期的に記録する。
- そうじ、修理(水洗い、消毒、乾燥)
→病気を予防するため、きれいにします。

農場で毎日気を使っていること

1. とりが健康に育っているか観察する。
2. 空気がうまく入っているか確認する。
3. えさ・水を食べているか確認する。
4. 床が汚れすぎていないか確認する。
5. 外からの動物や、ネズミが入らないかを
確認する。
6. 目に見えない病気が、とりにうつらないように
消毒をしたりする。

岩手第一農場



岩手第一農場(ドローン撮影)



飼料タンクと鶏舎



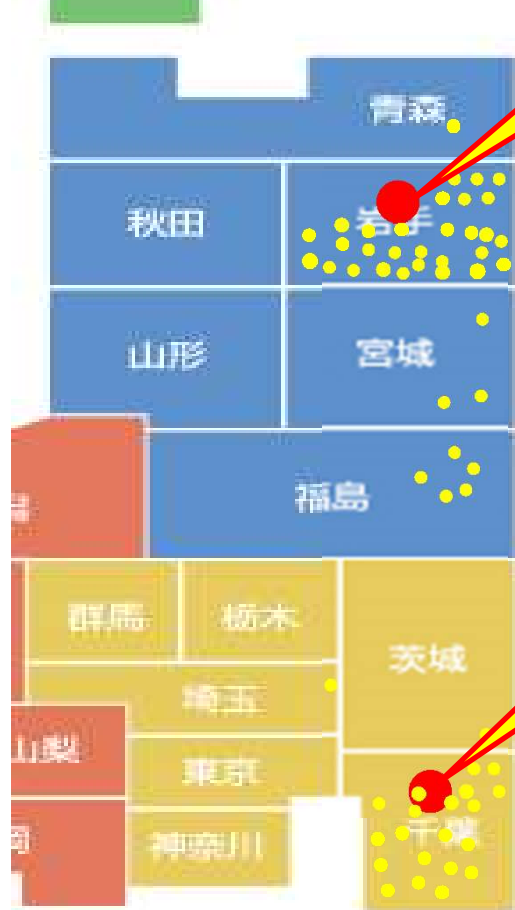
鷄舍内部(水洗作業)



水洗作業(物品洗い)



ロケーションマップ



盛岡
工場



盛岡工場は岩手県盛岡市北部にあり、総面積約3.4千坪、工場面積約1.3千坪。

千葉
工場

千葉工場は千葉市東部にあり、総面積約3千坪、工場面積約1千坪。

生産農場 【2023年】

(1) 盛岡工場

(産地: 岩手76%、宮城8%、青森3%、福島13%)

	農場数	面積割合
直営	12農場	28%
委託	26農場	72%
合計	38農場	



ジャパンファーム 盛岡工場



盛岡工場概要

従業員数

盛岡工場 225人
《（技能実習生53人含む）》



稼働日 272日

盛岡工場は、
大びな(約2.9~3.0kg/羽)
中びな(約1.7~1.75kg/羽)
の2サイズの鶏を処理しています。



2023年4月現在



処理羽数

●処理能力/日

盛岡工場

大雛 約29,300羽/日

中雛 約10,900羽/日

約40,200羽/日

製造工程

生鳥はんにゆう



生鳥けんさ



食鳥検査制度に基づいての
生体検査(斃死状況・生鳥状態)
検査員:岩手県獣医師会

製造工程



脱毛(だつもう)



中抜(なかぬき)検査(けんさ)



食鳥検査制度に基づいての検査

検査員: 岩手県獣医師会

製造工程

冷却①(れいきやく)



冷却②(れいきやく)



中びな 製造工程

サイジングライン

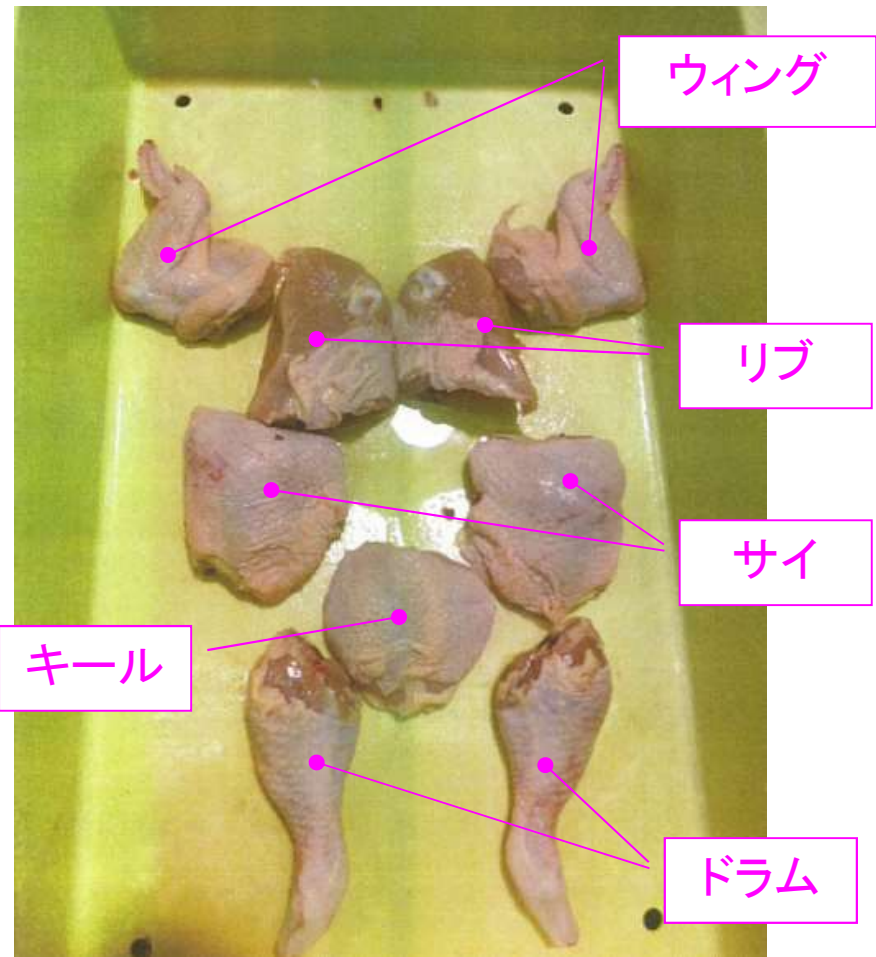


KFC9カット



KFC用とたいを9分割にカットします。

KFC 9ピースカット



大びな 製造工程

ハービングマシーン



レッグプロセッサ



トリダスマークⅡ
(もも)

ブレストデボナー
(むね)



製造工程

もも肉整形



むね肉整形



鶏肉を整形して検品(けんぴん)します

製造工程

計量



自動真空包装機



ベルトフリーザー



急速に冷やしこみます

製造工程



こんぼう



出荷



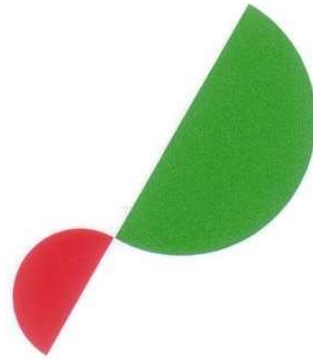
加工したその日のうちに関東方面へ配送します。

最後に

・感謝

すべての食材が対象にはなりますが、命を頂き私達の生命の源を「食」する事が出来ています。

「いただきます」・「ごちそうさま」
を大切にしてください。



JAPAN FARM

株式会社ジャパンファーム
