



Nogami Food

Company Profile





10年間ほど食肉の加工会社で働いたのち、29歳で独立。ゼロからのスタートでした。仕入れも、営業も、すべて一人で担当。何とか1tトラックは入手したものの、冷蔵庫を設置する余裕はなく、仕入れた肉はその日のうちに売って回る毎日でした。当時、新参者であったため門前払されることもありましたが、「肉を見ればうちの良さがわかってもらえる」と信じて取り組み、その地道な努力が実り、取引が軌道に乗り始めました。仲間も増え、営業力も強化され、売り上げは着実に増加。2年後には法人化するまでに成長しました。

これまで、がむしゃらに走り続けてきましたが、今があるのは出会った多くの人たちに育ててもらったからであり、感謝の気持ちでいっぱいです。今後は、いつの日か従業員とともに牛を育て、社員全員で命のありがたみや仕事の愛情を分かち合える会社づくりを目指してまいります。

代表取締役

野上 幸平

経営理念

Management philosophy

- ①人の心と人生を豊かにする
- ②最高の安心・安全をすべての人へ提供する
- ③可能性への挑戦が社員と企業の成長と未来を創造する
- ④お客様の満足の大きさが当社の価値の大きさである



産地と品質、美味しさへの飽くなきこだわり

Beef

牛



第9・10・11回全国和牛能力共進会において3大会連続内閣総理大臣賞を獲得した「宮崎牛」を取り扱っています。

平成27年4月より、宮崎牛の定義が「宮崎県生まれ、宮崎県育ちの黒毛和種で肉質等級が4等級以上のもの」に変更され、より一層希少価値が高まっています。

Pork

豚



宮崎ブランドポークとは、銘柄や餌、安全性に特徴やこだわりをもった本県産豚肉で、ブランド認証をうけた商品の総称です。徹底した生産管理のもと、安全・安心な商品づくりを心がけており、消費者ニーズに応えられるように、多様で高品質な豚肉供給を目指しています。

Chicken

鶏



生産羽数が非常に少ないため1943年(昭和18年)に文部省から天然記念物に指定された「地頭鶏(じとっこ)」を原種鶏として開発した「みやざき地頭鶏」も取り扱っています。地頭鶏とは、宮崎県および鹿児島県の霧島山麓において古くから飼育されていた在来種のことです。





工場

Factory



自社管理だからこそそのサービスと安全性

牛枝肉は自社カット工場で、熟練した職人の手で 脱骨・規格肉にカットし、商品化しています。自社カットにより、お客様のご要望に応じた規格にも対応可能です。

「安全・安心」な商品を提供できるように、全員の目と金属探知機により厳重な異物チェックを行っています。



工場保管庫

1日最大保管頭数25頭の大型冷蔵庫。日々鮮度抜群の牛枝肉が運び込まれます。



カット作業

第二加工室では、ストアー・給食・ホテル・飲食関係のご要望に応じてアウトパックを行っています。



金属探知機確認

大型金属検出器(MS-50W37-60)を導入。包装された牛肉を3重チェックし、金属の異物を未然に防ぎます。



出荷

製品保管庫(最大50頭)では、厳重な品質・温度管理、丁寧な梱包を心掛け、全国へ出荷しております。

店舗

Shop



宮崎ブランド肉をリーズナブルな価格で提供

「肉の野上」という屋号で、自社内に小売りの販売店舗を併設しています。一般向けとして、すき焼き・しゃぶしゃぶ・焼肉用・煮込み用の牛肉・豚肉・鶏肉等を販売しております。
牛肉は自社カット加工のため、お求めになりやすい価格で提供しております。



営業

Sales



まごころを込めて お届けします

「お客様に美味しいお肉を食べていただきたい」という思いと共に弊社社員が自社トラックを使い県内のお取引企業へ直接お届けしています。また、自社カットにより、お客様のご要望に応じた規格の商品がご提供できるようにきめ細かい対応で販路拡大に努めています。





お客様に喜ばれる
商品を製造・提案
いたします。

お客様からの受注依頼のチェックを行い、
常に新しい商品の提案を心掛け、日々精進
してまいります。



安全・安心で高品質な
食肉を届けるため、
衛生・品質管理に徹底
して取り組んでいます。

弊社では外部の専門機関に依頼し、食品や
設備、器具など、あらゆる箇所で細菌や害虫
の検査を行い、衛生管理の行き届いた商品
の提供に努めています。

※外部の専門機関に依頼(イメージ)

外部
検査

害虫対策

調査用トラップを仕掛け、害虫の侵入
の有無を検査。

検査依頼先: (株)ダスキンサーヴ九州

検便

サルモネラ・腸チフス・パラチフス・赤
痢・腸管出血性大腸菌O-157の有無を
検査。

検査依頼先: (株)LSIメディエンス

食品検査

食肉を持ち込み、検査を依頼。食肉検
査・一般細菌数・大腸菌・黄色ブドウ球
菌・サルモネラ・腸管出血性大腸菌
O-157の有無を検査。

検査依頼先: (一財)宮崎県公衆衛生センター

自主
検査

ふきとり細菌検査

フードスタンプ式にて、工場・加工室の
ドアノブや、まな板等の器具類全10ヶ
所を検査。

検査依頼先: (株)ダスキンサーヴ九州

落下菌検査

トリプトソーヤ普通寒天培地を使用
し、工場内及び入出荷口を検査。

検査依頼先: (株)ダスキンサーヴ九州

フードディフェンスとして24時間監視カメラ管理

工場内作業場・冷蔵庫・出荷口 全14ヶ所設置





会社概要

社名	株式会社 野上食品
創業	2004年9月(2006年8月に法人化)
代表者	野上幸平
資本金	300万円
従業員数	21人
URL	http://www.nogameat.com/
業務内容	食肉加工・卸売り・小売業 直売店(肉の野上)経営 インターネット販売・ギフト商品の全国発送

沿革

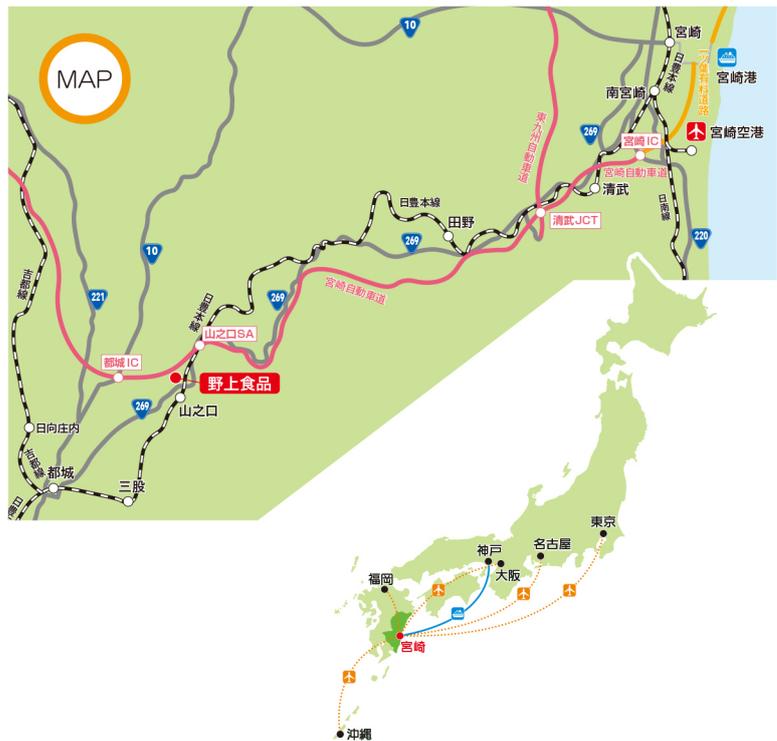
H16.9	個人創業
H18.8	株式会社 野上食品設立
H19.7	より良き宮崎牛づくり対策協議会指定店認定
H19.7	インターネット販売開始
H24.10	牛枝部分肉加工場竣工
H24.10	直売店「肉の野上」オープン

Access

〒889-1802
 宮崎県都城市山之口町花木 2303
 TEL:0986-57-5306
 FAX:0986-57-5600

- 鉄道** JR日豊本線
山之口駅より徒歩約5分
- 高速** 山之口スマートICより
都城市方面へ車約2分

- 宮崎空港より車で
約30分(高速道路利用)
- 宮崎空港より電車で
約1時間10分
- 宮崎空港よりバスで
約1時間(都城まで)





食肉卸売業
株式会社 野上食品

〒889-1802 宮崎県都城市山之口町花木2303

TEL:0986-57-5306 / FAX:0986-57-5600

より良き宮崎牛づくり対策協議会認定
宮崎牛表示(販売部門)指定店 第122号
