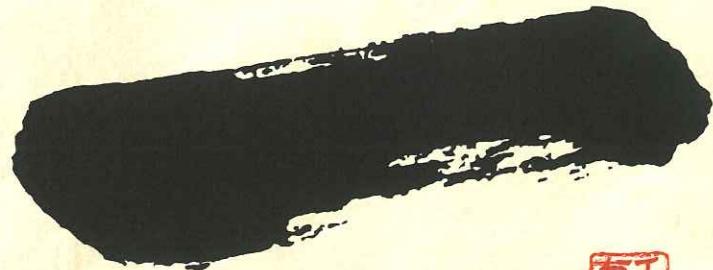


CHIBA



ICHI



会社 概要

社 名 : 株式会社シェフミートチグサ (英語表記 : CHEF MEAT CHIGUSA Co.,Ltd.)

所 在 地 : 本社・ミートセンター・直営ショップ : 千葉県千葉市花見川区千種町210-5
第二工場・オフィス : 千葉県千葉市花見川区千種町241-1

電 話 : 043-259-3705 (代表)
043-259-2205 (直営ショップ)

F A X : 043-259-3718

会 社 U R L : <http://www.chefmeat.co.jp>

代 表 者 : 代表取締役 鴨狩 弘

設立年月日 : 平成8年3月6日 (創業 昭和39年)

事 業 内 容 : 食肉の販売
食肉製品(ハム、ソーセージ等)の製造販売
食肉の輸出
食肉加工品・惣菜の製造販売

資 本 金 : 3900万円

主な納入先 : 食肉卸会社、航空会社(国際線・国内線機内食)、外食、量販店、食品メーカー他

取引金融機関 : 京葉銀行
商工組合中央金庫
千葉銀行
三井住友銀行

会社 沿革

- 1964年 千葉市花見川区千種町に千種精肉店として創業
- 1996年 資本金1300万円にて有限会社シェフミートチグサを設立
- 2003年 株式会社シェフミートチグサに改組
- 2006年 資本金3900万円に増資
- 2008年 (社)氷温協会・(株)氷温研究所のパテント技術指導のもと「氷温®プロジェクト」スタート
千葉県より、経営革新企業の承認
農林水産省、経済産業省より、「地域産業資源活用事業計画」第5号認定取得
- 2009年 「第二工場」の竣工
- 2013年 ベトナムダナン市にシェフミートベトナムを設立
(社)氷温協会より優秀技術賞受賞
- 2016年 千葉市「食のギフトセレクション2016」において千葉県産「一」シリーズギフトが投票数1位で最高位である大賞受賞
- 2019年 三年に一度開催される本場ドイツの国際コンテスト IFFA において弊社製品が全評価項目において満点を獲得し最高位の金賞受賞
- 2022年 千葉県産「一」シリーズ粗挽ソーセージ4種類が千葉市食のブランド「千」に認定商品として登録



Fresh and delicious meat from a reliable shop.



天然の豚腸を使用した超粗挽のソーセージ。お肉の旨味を最大限に生かし、食感もお楽しみいただけます。

千葉県産



氷温®熟成

粗挽ソーセージ プレーン

主原料産地：千葉県
賞味期限：製造日より30日
保存温度：10℃以下
販売エリア：全国



ハーブの香り漂う超粗挽のソーセージ。お肉の旨味を最大限に生かしています。朝食に添えればちょっとおしゃれなモーニング

千葉県産



氷温®熟成 粗挽ソーセージ 香草ミックス

主原料産地：千葉県
賞味期限：製造日より30日
保存温度：10℃以下
販売エリア：全国



超粗挽のソーセージ。お肉の旨味を最大限に生かしました。程よく効いたブラックペッパーがお酒との相性抜群です。

千葉県産



氷温®熟成

粗挽ソーセージ 香草ペッパー

主原料産地：千葉県
賞味期限：製造日より30日
保存温度：10℃以下
販売エリア：全国





Fresh and delicious meat from a reliable shop.



1本1本丁寧に布巻きをし、燻製が布を通して程よくかかり、中の肉がしっとりするように仕上げたロースハム。氷温®熟成技術により、素材の旨味を最大限に引き出しています。

千葉県産



氷温®熟成 ロースハム

主原料産地：千葉県
賞味期限：製造日より
ブロック 30日
スライス 14日
保存温度：10°C以下
販売エリア：全国



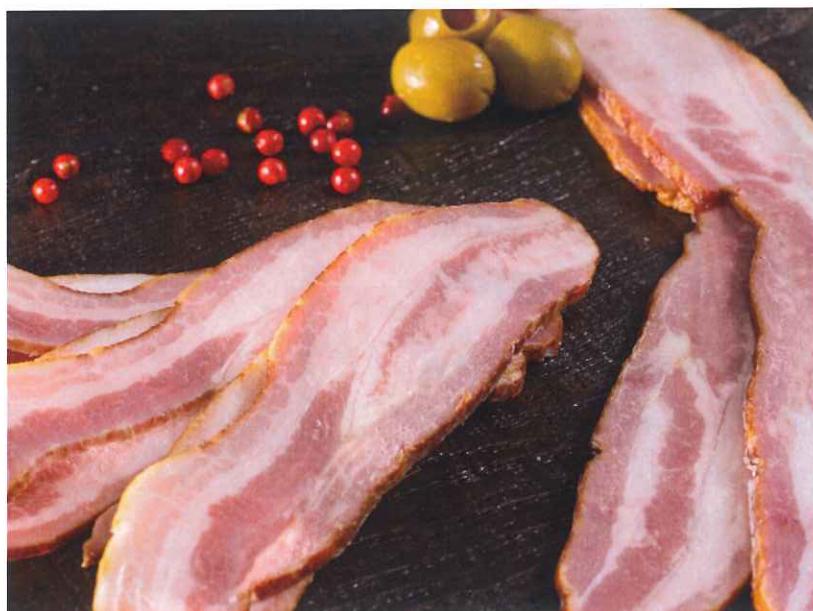
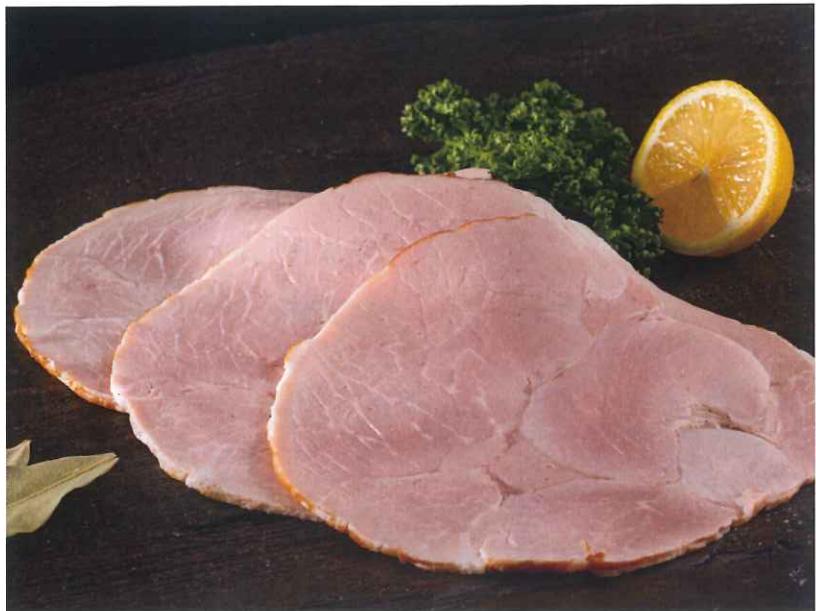
自然の浸透圧のみで二週間以上じっくり熟成したボンレスハム。氷温®熟成で旨味を最大限に引き出し、中までしっとりと仕上げました。

千葉県産



氷温®熟成 ボンレスハム

主原料産地：千葉県
賞味期限：製造日より
ブロック 30日
スライス 14日
保存温度：10°C以下
販売エリア：全国



燻製の持つ香りや風味にこだわり、乾塩式で造ったベーコン。自然の浸透圧のみで浸透させることにより、まろやかさも増幅。

千葉県産



氷温®熟成 ベーコン

主原料産地：千葉県
賞味期限：製造日より
ブロック 30日
スライス 14日
保存温度：10°C以下
販売エリア：全国





Fresh and delicious meat from a reliable shop.



千葉県産の牛肉を使用。噛めば噛むほど出る肉の旨味。セミドライで柔らかいタイプのビーフジャーキーです。

千葉県産



氷温®熟成 ビーフジャーキー

主原料産地：千葉県
賞味期限：製造日より30日
保存温度：10°C以下
販売エリア：全国



千葉県産の豚肉を使用したセミドライで柔らかいタイプのポークジャーキー。程よくかかった燻製の香りも一緒にご堪能ください。

千葉県産



氷温®熟成 ポークジャーキー

主原料産地：千葉県
賞味期限：製造日より30日
保存温度：10°C以下
販売エリア：全国



千葉県を代表する農畜産物の豚肉と落花生のコラボレーションワインナー。豚肉の旨味と落花生の香ばしさを調和させ、絶妙な味わいに仕上げました。

千葉県産



氷温®熟成 落花生入りワインナー ウイッピー

主原料産地：千葉県
賞味期限：製造日より30日
保存温度：10°C以下
販売エリア：全国





Fresh and delicious meat from a reliable shop.



保存料・着色料を使用せず、唐辛子・パプリカ粉末を使用し色付けを行い辛すぎず癖になる本格ソーセージです。

千葉県産



氷温®熟成

粗挽ソーセージ パプリカチョリソー

主原料産地：千葉県
賞味期限：製造日より30日
保存温度：10℃以下
販売エリア：全国



キメ細かくミンチにした国産豚肉にチーズ、野菜などをトッピングしやさしい味付けで仕上げた希少な逸品。

千葉県産



氷温®熟成

オードブルソーセージ



チグサ ジャパン メイド

主原料産地：千葉県
賞味期限：製造日より
ブロック 30日
スライス 14日
保存温度：4℃以下
販売エリア：全国



粒胡椒とガーリックが牛肉の旨味と抜群の相性。薄くスライスしても存在感のあるパストラミビーフです。サンドイッチに、お酒のおつまみによく合います。

氷温®熟成 パストラミビーフ

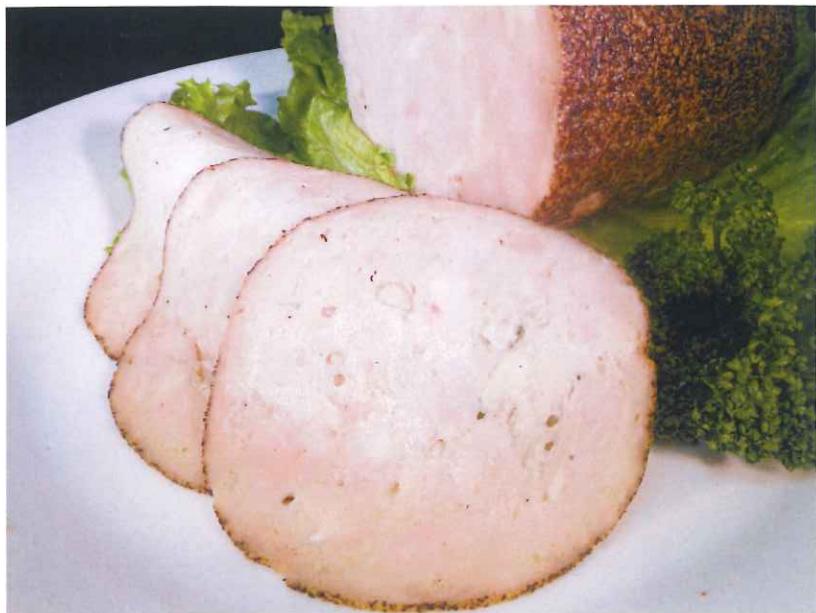
主原料産地：国産
賞味期限：製造日より30日
保存温度：10℃以下
販売エリア：全国



チグサ ジャパン メイド



Fresh and delicious meat from a reliable shop.



国産鶏を使用し、粒胡椒とガーリックを効かせたパストラミチキン。パサつきのない舌触りの良いものに仕上げました。

氷温®熟成 パストラミチキン

主原料产地：国産
賞味期限：製造日より30日
保存温度：10°C以下
販売エリア：全国



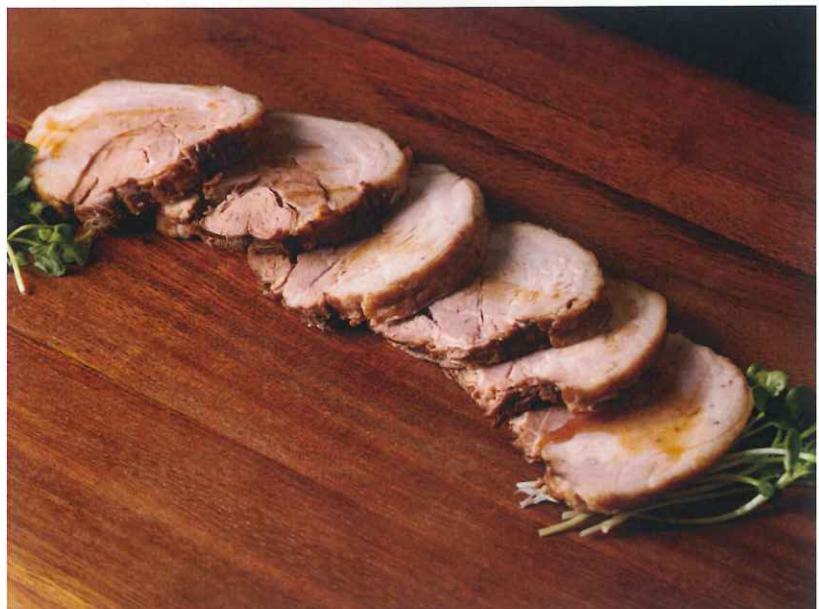
チグサ ジャパン メイド

肉の旨味を逃がさない真空調理法。味が均等にしみ込み、パサつきもなく、柔らかく仕上げています。味の配合も自社オリジナル。

チャーシュー

- ・バラブロック
- ・バラ糸巻き
- ・肩ロース糸巻き
- ・切落し

主原料产地：国産・輸入
賞味期限：製造日より180日
保存温度：-18°C以下
販売エリア：全国



ビーフハンバーグ、煮込み用ハンバーグ、合挽ハンバーグ等、利用シーンに合わせ塩分などの味の配合、サイズを考えた、様々なハンバーグの生産を行っております。

ハンバーグ

- ・40g
- ・90g
- ・160g
- ・etc

主原料产地：国産・輸入
賞味期限：製造日より90日
保存温度：-18°C以下
販売エリア：全国



チグサ ジャパン メイド



精肉ギフト

- ・ステーキギフト (300g~1,000g)
- ・すき焼きギフト (300g~1,000g)
- ・焼肉ギフト (300g~1,000g)

賞味期限：60日(冷凍真空パック)
化粧箱入、熨斗対応可能



黒毛和牛加工品ギフト

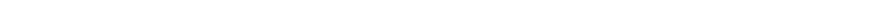
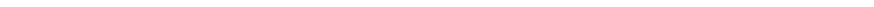
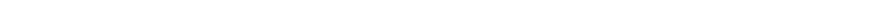
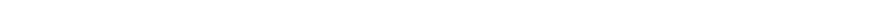
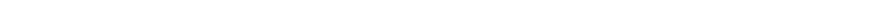
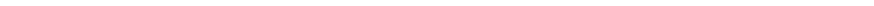
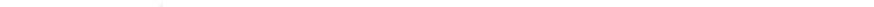
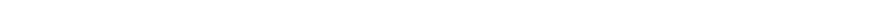
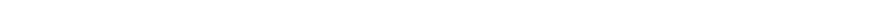
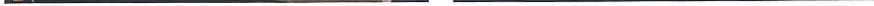
・黒毛和牛ローストビーフ・ハンバーグギフト

黒毛和牛もも直火焼ローストビーフ (300g×2個)
黒毛和牛100%ハンバーグ (140g×4個)

・黒毛和牛ハンバーグギフト

黒毛和牛100%ハンバーグ (140g×6個)

賞味期限：60日(冷凍真空パック)
化粧箱入、熨斗対応可能





Fresh and delicious meat from a reliable shop.

【取り扱い銘柄牛】

- ・三重県産松阪牛
- ・茨城県産常陸牛
- ・山形県産山形牛
- ・千葉県産せんば牛
- ・千葉県産みやざわ和牛
- ・北海道産かみふらの和牛



【取り扱い銘柄豚】

- ・千葉県産東の匠SPF豚
- ・北海道産ルスツ豚
- ・三重県産松阪ポーク
- ・山形県産米澤一番豚
- ・千葉県産房総ポーク
- ・梅山豚
- ・TOKYO X



【各種輸入精肉】

牛、豚、鶏、ラム取り扱い有

【業務内容】

- ・各種精肉卸し 黒毛和牛/銘柄豚/銘柄鶏
/各種輸入精肉 パーツ販売可
- ・オリジナルブランド
千葉県産「一」シリーズ業務用規格販売
- ・商品開発 小ロット対応可
- ・OEM製造 小ロット対応可
- ・精肉加工 スライス、挽肉等
- ・各種ギフト産地直送可/センター一括納品可

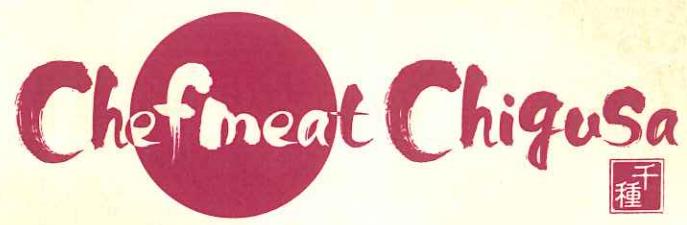
●その他お肉の事でしたら
お気軽にお問合せ下さい。



Fresh and delicious meat from a reliable shop.

株式会社 シェフミートチグサ

千葉県千葉市花見川区千種町241-1
TEL 043-259-3705
FAX 043-259-3718
URL <https://chefmeat.co.jp>
MAIL info@chefmeat.co.jp



Delicious meat of fresh, safe fresh meat shop.

株式会社 シェフミートチグサ

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