

高知県食肉センター株式会社(施設名:ミートプロこうち)は
と畜から販売まで総合的に運営を行う総合食肉センターです。
生産者と消費者を結ぶ食肉のプロフェッショナルとして、より高い加工技術を得得し
より安全で安心な食肉をお届けしてまいります。



施設概要

建物等延べ床面積 4176.31㎡
輸出対応 東南アジア向け輸出対応可
衛生基準 HACCP対応
と畜可能頭数 37頭/日

●所在する団体
高知県食肉センター株式会社
高知県食肉事業協同組合
高知市食肉衛生検査所



高知県食肉センター株式会社

TEL.088-883-4413 FAX.088-882-2123

E-mail: info@mpro-kochi.or.jp

<https://mpro-kochi.jp/>



〒781-0086 高知県高知市海老ノ丸13-58



高知県食肉センター株式会社



おいしい空気とおいしい水に恵まれた緑豊かな高知県。高知県で飼育される和牛を総称して「土佐和牛※」といい、高知県のブランド牛として県内各地で大切に育てられています。

※「和牛」とは、日本在来種の血統を受け継ぐ牛で、黒毛和種・褐毛和種・日本短角種・無角和種の4品種のみを指します。

和牛のうまさ際立つこだわりの黒
土佐黒牛
大和牛



美しいサシが入った、味わい豊かな黒毛和種。その中でも4等級以上の黒毛和種だけが「土佐黒牛」と認められます。高知県内で大切に育てられ、生産履歴が明らかな安全なお肉として出荷しています。

〈特徴〉
やわらかくて
とろけるお肉

すき焼き・しゃぶしゃぶ
焼肉などに
おすすめ



すき焼き



しゃぶしゃぶ



焼肉

※料理の写真はイメージです。



赤身のおいしさが際立つ褐毛和種高知系「土佐あかうし」。香ばしさとさらりとした口どけのよい脂、しっとりときめ細やかな肉質が特徴です。改良を重ね、県内だけで生産されている希少な和牛です。



〈特徴〉
噛むほどに広がる
濃い旨味
ローストビーフ
厚切りステーキなどに
おすすめ

土佐あかうし
2,500頭

全国の和牛
1,600,000頭

※頭数は令和4年2月高知県畜産振興課調べ

わずか
0.15%



ローストビーフ



厚切りステーキ

※料理の写真はイメージです。

●食肉の出荷まで、HACCP※対応の最新設備で加工。安全・安心な牛肉を提供します。

※HACCPとは、国連の食品規格委員会が推奨している国際的な衛生管理の手法で、より確実に問題のある製品の出荷を未然に防ぎ、製品の安全性を確保することができます。

生体搬入 → と畜 → 枝肉処理 → 枝肉冷蔵保管 → セリ → 部分肉加工 → 出荷



生体搬入



枝肉冷蔵保管



セリ(自動電子セリシステムを採用)



部分肉加工



出荷



土佐黒牛(贈答用)