



# 鶏の新ブランド肉 最上から積極発信

「最上(さいじょう)の鶏を最上(もがみ)の地から」をコンセプトに、当社は40年余りにわたって安全安心なブロイラー(鶏肉)の生産・加工に取り組んでいます。

良い鶏が育つには、人と同じように「良い食べ物」と「良い育成環境」が大切です。自然豊かな山形県最上地域にある清流鮭川の地にて山形県産米を食べて健やかに育つ「やまがた最上どり」は美味しさはもちろんのこと、「農場HACCP」にも取り組み安心・安全に徹底的にこだわっています。

鶏の出荷後排出する鶏糞は肥料に、その肥料を使ってお米を育て、また餌になる。そんな「循環型農業」を山形県最上地域の人々と一体となって推進しています。

山形の牛、豚に続く鶏の新たなブランド肉をこの「最上」から発信するために一層の努力を惜しまず向かってまいります。

代表取締役 五十嵐 忠一

## 最上を中心に地域一体の「循環型農業(農畜連携)」を実現



### 耕畜連携

われわれ人間の食は、大げさに言えば動物、植物の命を頂いていかされていると言っても過言ではありません。当社は、肉用鶏と言ふ鶏の命を頂き、貴重な動物タンパク源の供給を社業としてます。

(一九七八年)昭和五十四年五月創業 農業生産法人(株)アイオイを平成一八年六月一四日に設立し、その小さな命に安らかなることを祈り鶏に感謝をし商売繁盛、作業安全、従業員関係者の家内安全を毎年一月一日に祈願しております。

### 鶏魂祭



## やまがた最上どり

全国初 東北産飼料用米を50%以上与えて育てています

### 「やまがた最上どり」が最上の訳

#### 飼料のこだわり 山形県産/宮城県産(飼料比50%以上)

おいしい鶏は、健康である必要があります。当然、鶏に与える餌も安心・安全なものでなくてはなりません。通常では、輸入物のトウモロコシが餌として一般的ですが、「やまがた最上どり」は食の安心・安全にこだわり、「山形県産/宮城県産」を50%以上与えています。

#### 水のこだわり 清流鮭川(ふるさと命の水)

豊かな自然に囲まれている山形県最上地方にある「清流鮭川」の美しい水で、やまがた最上どりは健やかに育ちます。アイオイの農場のすぐ側を流れる「清流鮭川」は、鮭が遡上することに由来し、アユやサクラマス釣りの場として国内有数の清流として有名です。

#### 品質のこだわり 農場HACCP認証(ブロイラー初)

衛生管理の徹底に向けて農場HACCPに取り組み、平成31年「農場HACCP認証」をブロイラーとして全国初で取得しました。

- ★農場HACCP認証 平成30年11月14日 日本初(ブロイラー部門)
- ★JGAP認証(令和4年7月29日) 県内初
- ★商標登録 認証 最上どり(令和3年1月29日)
- ★SDGs取組(令和4年10月1日) 9項目取組宣言
- ★特許取得 食肉用の育成方法(令和5年8月31日)
- ★山形県産銘柄鶏 山形 宮城県産飼料用米50%以上(自給率)与えて育てています。(日本初)
- (遺伝子組替トウモロコシ90%削減 安心安全取組)
- ★高タンパク低カロリーで免疫力 筋力アップの効果があると報告されています。
- ★イミダゾールペプチドが多く含まれ疲労回復効果があると報告されています。
- ★鶏肉独特の臭みがほとんどありません。
- ★貧血予防改善 骨粗しょう症の予防 必須アミノ酸バランスよく含まれており、肌に潤いやハリ、弾力を保つことができますと報告されています。
- ★目、髪、血管の老化防止に効果があると報告されています。
- ★全国優良畜産経営管理技術発表会 最優秀賞 受賞(令和4年11月25日)
- ★特許取得「食肉用鶏の育成方法」(令和5年8月31日)

山形県産 銘柄鶏

JGAP Trainer

農場 HACCP 認証

ヤマガタ モガミドリ

## 山形 最上どり

農業生産法人 株式会社アイオイ  
〒999-5207  
山形県最上郡鮭川村大字庭月4595番地1  
TEL 0233-55-3024  
FAX 0233-29-6263  
mail cibo-777@amber.plala.or.jp  
HP //www.yamagata-mogamidori.jp

商標登録認証  
(商願2021-010058) 登録日 令和4年1月13日

JGAP 認証番号 LOG0000009  
登録番号 LOG0000010

**特徴**  
ブロイラーでは、平成30年11月に全国初の農場HACCP認証となる。(第201.202号)  
又、令和元年1月にJGAPの指導員の資格を取得する  
配合飼料に50%以上の飼料用米、ピーナッツ2%を配合しハーブも添加し歯応えをもたせ味にコクを出し肉の臭みを減らし、筋肉中の遊離アミノ酸のうち旨味を有するアミノ酸が増加すると報告されています。  
畜産農場にHACCPの考え方を採り入れ、家畜の所有者自らが有害物質の残留等の危害や生産物の温度管理等重要管理点を設定し、継続的に記録、管理を行うことにより、生産農場段階での気候要因をコントロールする飼養衛生管理。

飼養地	山形県 最上郡 鮭川村
月間生産量	1,700,000羽
出荷日齢	牛重量換算5千頭、豚重量換算5万1千棟(平均48~51日令)

農場HACCP認証(201.202号) 平成30年11/24取得  
JGAP認証(第C0000002.3号) 令和4年7/29取得

出荷体重	平均3kg(♂♀混合)
飼育方法	全自動ウインドレス鶏舎
飼料内容	配合飼料60%の玄米(21日齢以降)、ピーナッツ2%ハーブ等添加
処理地	岩手県一関市室根町折壁字愛宕下161
処理工場名	株式会社 オヤマ
出荷形態	正肉、丸どり、中抜き、副産物
製品の荷姿	2kg×6袋(真空パック)12kg入り
主な出荷先	山形県、関東方面
お問合せ	自 社

JGAP 認証書

農場 HACCP 認証書

2022年7月  
JGAP(家畜・畜産物)認証  
されました。

JGAP(ジェイ・ギャップ)とは、Japan Good Agricultural Practice(日本の良い農業のやり方)の略で持続可能な農業の取り組みを認証する制度です。

農場 HACCP 認証書

農場 HACCP 認証書

衛生管理の徹底に向けて農場HACCPに取り組み、2021年11月「農場HACCP認証」を認証(更新)しました。

農場HACCP認証 2018年

**認証資格**

2023年 食肉用鶏の育成方法 特許取得

2022年 おいしい山形推進機構 山形県農産物等統一キャッチフレーズ・シンボルマーク使用許可 認証(許可番号320048)

2022年 最上どり 商標登録 認証(登録第64984477)

2021年 山形県 経営革新 認証

2021年 農業経営改善計画認定(令和3年~令和8年迄)

2021年 食品衛生(食肉処理業)許可 食品加工施設

2019年 JGAP指導員 合格証(家畜・畜産物) 特許認証出願中(特願2021-26376) 特許出願公開番号 特開2021-129516 最上どり商標登録出願中(商願2021-010058)

2018年 農場HACCP認証 鶴ヶ平ファーム(第201号)家畜

2018年 農場HACCP認証 観音寺、三ノ平ファーム(第201号)家畜

2016年 食品衛生(食肉販売業)許可

2016年 農場HACCP推進農場指定

## NOI Point 1 美味しいブロイラーへの 思いと技術



ブロイラー全国初「農場HACCP\*認証」ファームで徹底した衛生管理のもと、安心・安全な飼育をしています。(常時29万羽、年間170万羽、7,000羽出荷/日)

### 健やかに育つ飼育環境づくり

- 監視カメラで鶏の24時間管理
- ウインドレス全自動制御鶏舎
- 鶏糞温水ボイラーの床暖房でCO<sub>2</sub>の削減

### クレンリネスを徹底したファーム管理

消毒ゲート等による消毒の徹底

自社バルク車による他農場からの病原菌の侵入防止

### 24時間体制でファームの安心・安全を管理

営農業務の効率化と安全化のため、高性能ネットワークカメラを導入し、全ての農場をしっかりと見守っています。

### 三の平ファーム

鶏舎:5棟(1,500坪)  
鶏数:常時9万羽(年54万羽)  
〒999-5207  
最上郡鮭川村大字庭月3810-1

### 鶴ヶ平ファーム

鶏舎:23棟(2,600坪)  
鶏数:常時13.2万羽(年93.6万羽)  
〒999-5207  
最上郡鮭川村大字庭月4595-1  
TEL.0233-55-3024

### 観音寺ファーム

鶏舎:4棟(400坪)  
鶏数:常時2.4万羽(年14.4万羽)  
〒999-5207  
最上郡鮭川村大字庭月4144-2

\*農場HACCPとは、畜産農場における衛生管理を向上させるため、農場にHACCPの考え方を採り入れ、危害要因(微生物、化学物質、異物等)を防止するための管理ポイントを設定し、継続的に監視・記録を行う事により、農場段階で危害要因をコントロールする手法です。  
農場HACCP制度について詳しくはこちらから▶