

株式会社米沢牛黄木

事業計画名

山形県産黒毛和牛加工食品生産機械化事業

創業以来93年、お客様第一主義で米沢牛・県産黒毛和牛を全国へ味と品質を守りつつ、多くの要望に対応するため機械設備を導入



ソース充填機導入により、時間短縮、品質の均一化、量産が可能になった。



右のX線検査装置で異物混入を検査後自動で、左側のウェイトチェッカー機へ。



生肉加工工場に導入した、角切機。

事業の背景・目的

大正12年の創業以来、米沢牛・山形県産黒毛和牛の精肉及び牛肉加工品などの製造、販売を行ってきた。その販路は全国に広がり、近年受注量が大幅に増加し

た事により、安定した品質の維持、供給量の確保と、更なる安心・安全を目的とし機械設備の導入に至った。

企業データ

食肉の販売(通販・小売・卸)
飲食業
食肉加工製造業

「格付け」だけに頼らず、肉の本質を見極めた
目利きによって選抜かれた米沢牛。
それが「黄木」の米沢牛です。



代表取締役 黄木 修太郎

代表者 黄木 修太郎
住 所 米沢市万世町片子5493(工場)
電 話 0238-22-2240(工場)
FAX 0238-26-1129(本店)
e-mail m_plaza@o-ki.co.jp(工場)
URL https://www.o-ki.co.jp
設立年 昭和46年5月
資本金 2,000万円
従業員 98名

事業内容

枝肉市場より仕入れた原料を製品にする際、例えばこれまで人間の目視で判断していた異物混入の有無を、機械を通せば自動で監視する「X線検査装置」や、既定の内容量を満たしているか製品の重さを量るための「ウェイトチェッカー機」、また、人の手でカットしていた角切り肉を、均一にカットできる「角切り機」を精肉工場に導入。また加工品製造工場では、ハンバーグを製造する際、味の決め手となるソースを均一に注入できるように、「ソース充填機」を導入した。



事業の成果

今までは製造の各工程において、人間が其々の作業を行ってきたので、その個人の力量によりヒューマンエラーが発生し、どうしてもムリ、ムダ、ムラが発生していた。機械を導入した事で、精肉及び加工品製造の両方の事業で、労働時間の短縮によるコスト削減、機械に監視させる事による品質の均一化が成果として現れ、今後ますます販路を広げて行く事ができるようになった。



当社製品の中でも好評のハンバーグ。
設備導入で品質の統一と量産化を実現。

今後の展望

当社は米沢牛を中心に、県産黒毛和牛などを原料とし、精肉の販売や牛肉加工品製造に取り組んできたが、近年、枝肉市場での原料の高騰や、これから益々肥育農家の減少が考えられるため良質の原材料の確保が難しくなる可能性がある。

そこで当社はこれまでも生産の一部を自家肥育米沢牛に頼ってきた。自社肥育のメリットは、子牛の買い付け

から出荷まで育てた牛の履歴がわかる事、また、同じ環境で餌を与えて育てる事により、品質のバラつきが少なく、より安全性を確保できる事。

現在は年間使用頭数の5%程度を自社肥育でまかっているが、2年後には12~13%まで拡大して行く事で、品質の高い製品を全国に提供し、生産拡大に繋げていく。