

奈良県食肉センター



公益財団法人奈良県食肉公社

施設の概要

奈良県食肉センター

敷地面積 29,371.96㎡ 建物面積 5,229.57㎡

棟 別	構 造	延面積(㎡)	摘 要
処 理 棟	鉄筋コンクリート造平屋建一部2階建	3,103.38	けい留所・と畜解体室・内臓処理室・冷蔵庫・卸売場
管 理 棟	鉄骨造2階建	601.50	公社・関連会社等事務所
汚 水 処 理 棟	鉄筋コンクリート造地下1階地上2階建	368.53	污水处理施設
病 畜 棟	鉄骨造平屋建	60.00	
ポ ン プ 棟	鉄骨造平屋建	60.00	
守 衛 棟	鉄骨造平屋建	29.16	
車 庫 棟	鉄骨造平屋建	52.20	
食品衛生検査棟	鉄骨造3階建	775.02	食品衛生検査所事務所・検査室・食堂
冷 蔵 庫 棟	鉄骨造平屋建	49.58	
厚 生 棟	鉄骨造平屋建	31.20	業務課職員シャワー室・休憩室
焼 却 炉 棟	鉄骨造平屋建	99.00	H31.4～焼却炉使用停止
合 計		5,229.57	

附属設備 駐車場兼調整池 2,787.73㎡(駐車場67台)
多目的グランド兼調整池 9,278.00㎡

能力

1日当たりの処理能力 大動物(牛・馬)50頭
小動物(豚・とく・めん羊・山羊)170頭
冷却・冷蔵能力 920頭(豚換算)
内臓冷蔵庫 7.2トン(うち4.2トンは凍結)
部分肉冷蔵庫 4.2トン
污水处理能力 450m³/日

配置図



奈良県食肉センターの概要



設置目的

奈良県食肉センターは、県内5カ所のと畜場を整備統合し、食肉の安定供給と流通の合理化及び畜産の振興を図ることを目的に、衛生的で効率的なと畜解体処理施設、集出荷調整機能を有する冷蔵保管施設、流通の拠点となる卸売市場施設の三つの機能を完備した総合的な食肉施設です。

設置者

公益財団法人 奈良県食肉公社

センターの運営

と畜解体業務	公益財団法人 奈良県食肉公社
卸売市場開設者	公益財団法人 奈良県食肉公社
食肉衛生検査	奈良県食品衛生検査所
卸売会社	奈良食肉株式会社
施設の維持管理	公益財団法人 奈良県食肉公社

沿革

昭和53年 4月	と畜場整備統合建設促進協議会 設立
昭和54年 4月	食肉流通センター建設促進協議会に改称
昭和61年 3月	財団法人奈良県食肉公社 設立
平成 2年 12月	奈良県食肉流通センター 開場(と畜解体業務・冷蔵業務の開始)
平成 3年 2月	奈良県食肉流通センター 市場(卸売)業務の開始
平成25年 4月	名称を「奈良県食肉流通センター」から「奈良県食肉センター」に改称 と畜解体業務を財団法人奈良県食肉公社が運営
平成26年 4月	公益財団法人奈良県食肉公社に移行

関係機関

公益社団法人日本食肉格付協会近畿・中・四国支所奈良県事業所
奈良県食肉地方卸売市場買受人組合
奈良県畜産農業協同組合連合会
奈良畜産副生物株式会社

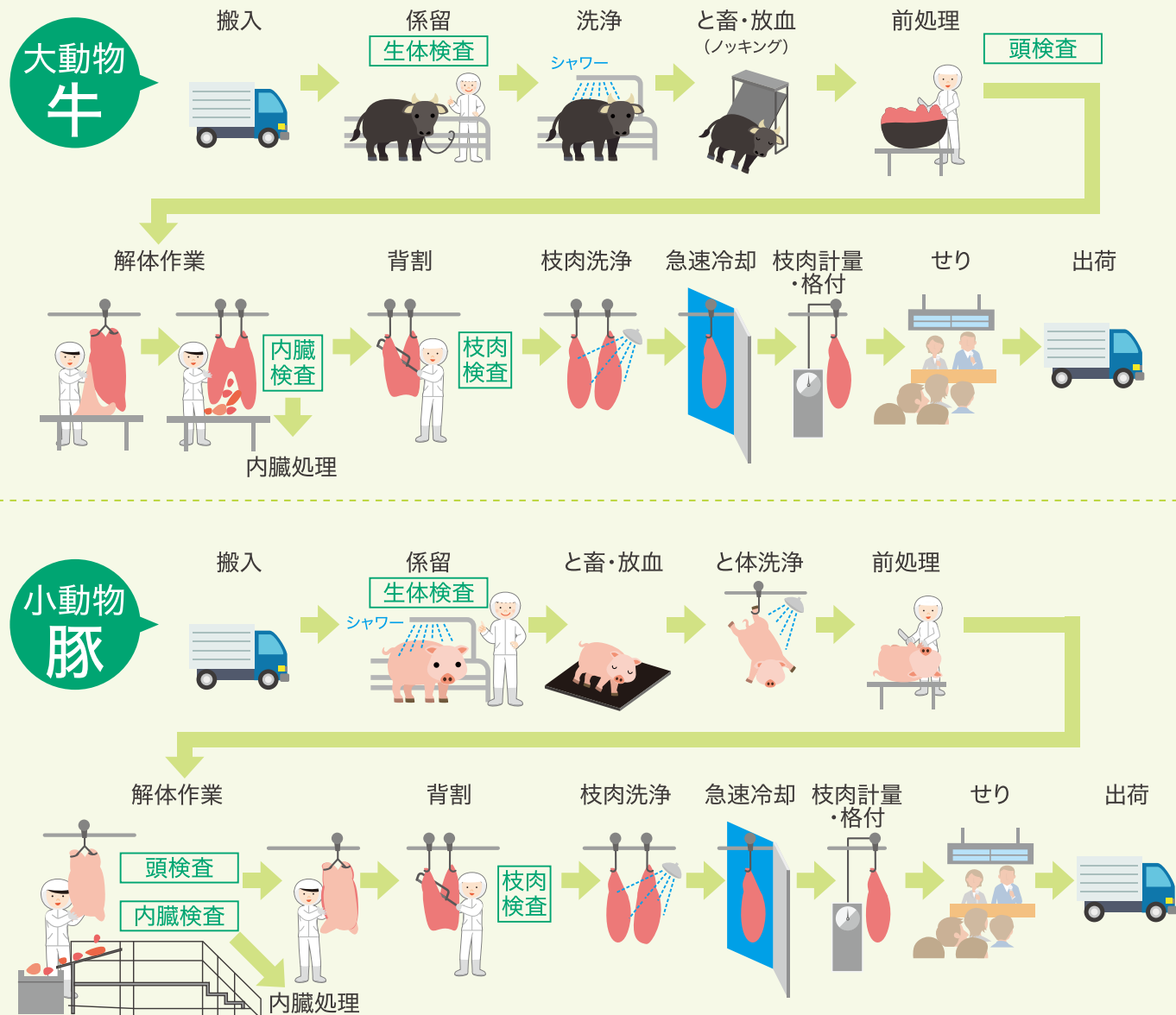
安全・安心な食肉を 提供するために

生鮮食料品の中で食肉は、野菜や魚と異なり、私たちの手に届くまでに「生体」から「枝肉」、そして「部分肉」と形を変え、最終的に「精肉」として流通する商品です。その流通には、「と畜解体」が必要で、それぞれの過程において、熟練した技術者が「安全」で「安心」な食肉を消費者の方へ届けるための業務を行っています。

「いただきます」とは命をいただくことともいわれます。私たちの命は、動植物の命の上になり立っています。「と畜解体」は、その命をいただき、その命に感謝し、私たちの命のために活かしていく大切な過程です。

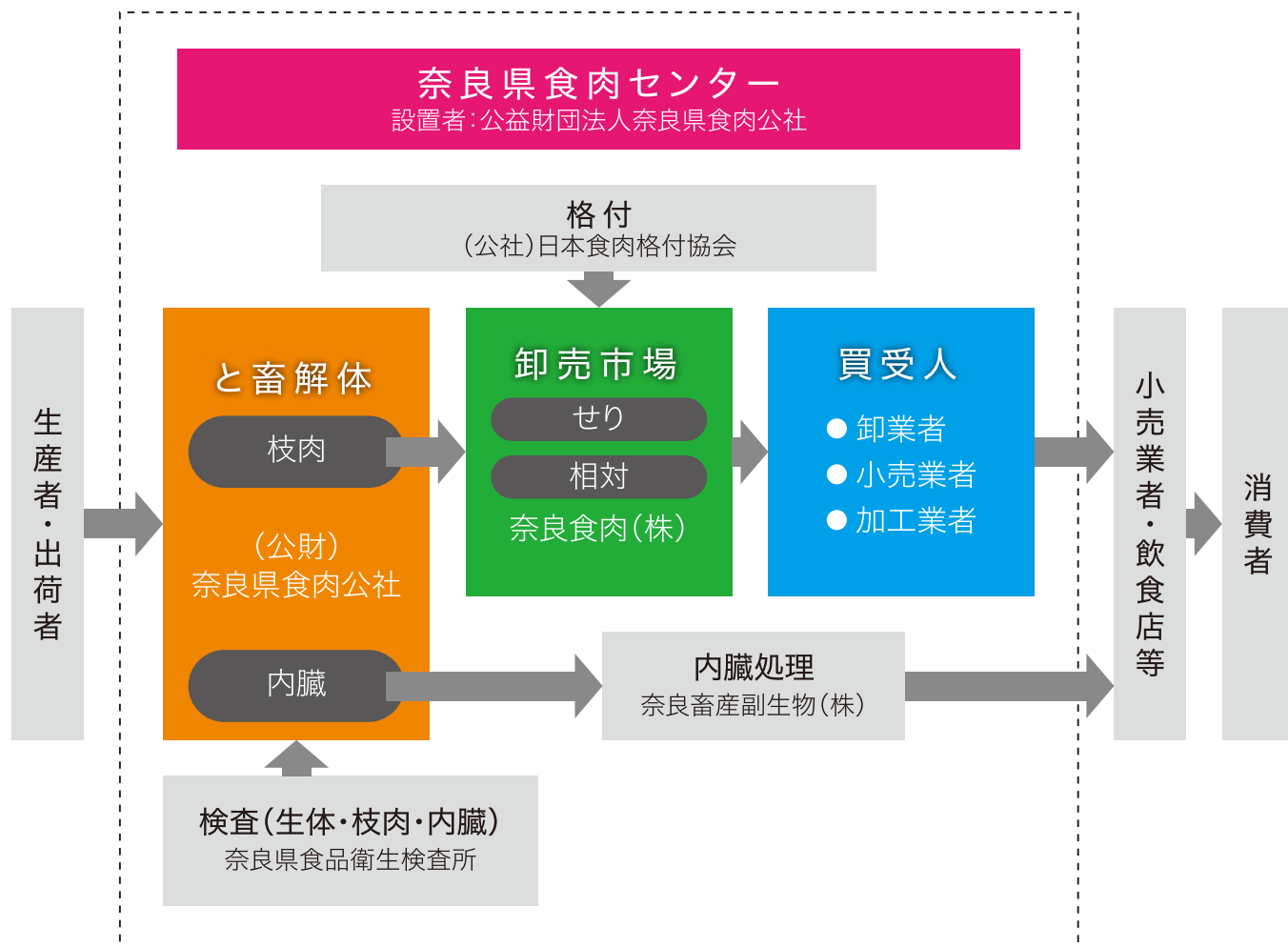
おいしいお肉ができるまで

□ と畜検査員による検査



おいしいお肉が食卓に届くまで

食肉の流通経路



大和畜産ブランド



歴史に培われた環境と恵まれた気候風土に育まれた、安心して良質な黒毛和牛「大和牛」



奈良が育てたうま味自慢の美豚です。肉の中に上質な脂肪が適度に入り、ジューシーな味わいのよい豚肉です。

案内図



アクセス



●電車

近鉄橿原線筒井駅下車
東へ1km
(徒歩約15分)



●自動車

西名阪自動車道
郡山インター出口から北へ7Km
(約10分)

公益財団法人奈良県食肉公社

〒639-1122 奈良県大和郡山市丹後庄町475-1

TEL.0743-56-6780

FAX.0743-56-6233

<http://www.meat-public-corp-nara.jp>