

# 北海道HACCPの認証取得 「衛生管理」に付加価値を求めて

株式会社キャトルシステム（帯広市）

畜産物

野菜

豆

果樹

小麦

林産物

米

市町村戦略

15



- ・ HACCPシステムの導入  
→平成26年12月、「評価される衛生管理」に付加価値を求めて、帯広畜産大学、とかち財団他の助言により加工部門の北海道HACCP認証を取得。
- 平成28年12月、グループ会社「九条ファーム」の上帯広本場の育成部門が「農場HACCP推進農場」に指定された。

## 今後の展望

- ・ 需要の高い商品の供給体制の再構築のため、各種補助金等を活用し沖縄や十勝にて新たな加工施設整備を図りたい。
- ・ グループ会社にて輸出事業の拡大を図るとともに、沖縄・ベトナムを拠点に畜産業の開始、沖縄店舗へ原料供給、アジア圏への輸出を図りたい。

## 6次産業化へのアドバイス

- ・ 独立した事業として確立するため、適切な「事業規模」の設定が大切です。
- ・ ブランディングは、ストーリー、パッケージに頼らず、「品質」と「食の安全の担保」に求めることと考えます。

## 事業者プロフィール

所在地：帯広市  
 代表者：横田 直聡  
 生産物：肉牛  
 （ホルスタイン種、交雑種）  
 事業の特徴：肉牛の出荷、精肉・内臓肉の販売。グループ会社による焼肉店経営等

## 1 6次産業化への経緯・概要

- ・ 平成24、25年度の飼料価格の高騰や、今後、外国産牛肉の輸入が増えた場合に備えて、肉牛の生体出荷に加え、食肉加工による付加価値の高い商品の開発・販売を行い、増収を図った。
- ・ 平成26年2月、加工施設を新たに設置し、内臓肉を飲食店等の業務用として販売。グループ企業による直営焼き肉店の出店で経営の多角化を図る。

## 2 活用した支援施策

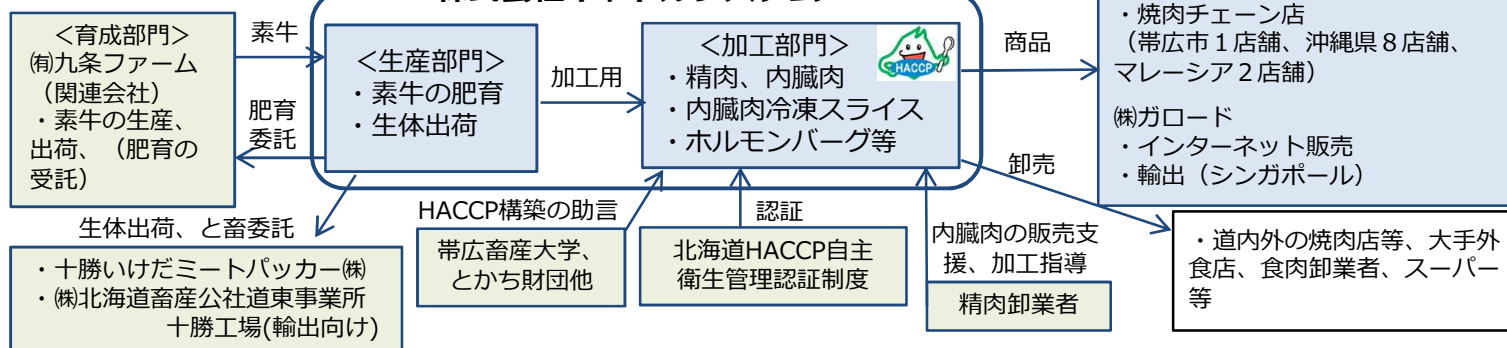
- ・ 総合化事業計画認定（H25）
- ・ 6次産業化整備支援事業(H25)（加工施設）
- ・ 帯広市HACCP対応施設整備補助金(H26)

## 3 生じた課題と対応方法

- ・ 事業の損益計画、資金計画作成  
→北海道6次産業化サポートセンターの指導、助言により解決した。

《事業体制図》

### 株式会社キャトルシステム





▲グループ会社「(株)ガロード  
ダイニング」の「十勝ホル  
モン KEMURI 帯広本店」



▲焼肉



▲ホルモンバーグの  
調理例



▲グループ会社「(有)九条ファーム」(写真は池田分場)  
九条ファームでは十勝管内の3ヶ所で肥育。



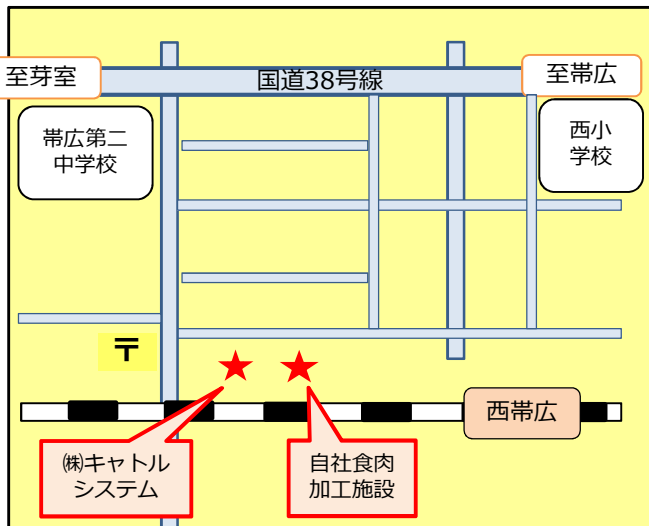
▲ 部位ハラミ



▲ 内臓肉冷凍スライス小腸

ホルモンは“鮮度が命”です。鮮度抜群の商品のご提供に努めています。お取引のご要望の際には、容量やカット等のご相談にも対応しています。

## PICK UP !



### お問合せ・アクセス

株式会社 キャトルシステム  
(ガロードグループ)  
住所：〒080-0013  
帯広市西23条南1丁目133-5  
TEL：0155-67-8967  
URL：<http://www.garoad.com>



2017.12.26 北海道HACCP認証を最高評価  
(評価段階8)で更新認証されました。

自社グループ牧場の健康的な環境で育てられた牛は、屠場で処理された当日、もしくは翌日には自社食肉加工施設(北海道HACCP認証取得)で処理を行っています。

肉質はきめ細やかでバランスの良い脂質でとても柔らかく、全国の市場へ出荷されています。

特にホルモンは、鮮度抜群の美味しさをそのままご提供しています。