

NSC
No Spinal Cord
H
Beef Technology

NSCビーフプロセッシング

NSC= No Spinal Cord

安全で
美味しい
牛肉を
届けるために



弊社の技術

- ・ 弊社は新技術を備えた牛肉処理工場(2019年創立)です。
- ・ 背割りを行わず、脊髄が露出しない (No Spinal Cord) 米国内でも先進的なスタイルで牛肉を生産しています。
- ・ 同社が開発したこのNSC技術と米国で特許を取得した機械の組み合わせにより、30%~50%の生産コストの削減、より清潔で健康的な牛肉の生産、作業者の安全性の向上を提案します。
- ・ 枝肉の加工工程で剥肉に使用する自社開発の機械で作業員にかかる負荷を50%軽減し安全な工場を確立。
- ・ 脊髄が露出しないため、狂牛病等の危険部位による汚染が防止でき、細菌繁殖などの懸念を防止できます。



日本輸出向け牛肉の品質保証

- ・ アメリカ産の牛肉12%が輸出されており、そのうち日本、韓国、中国が過半数を占めています。
- ・ 弊社は、2022年に読売新聞の表紙に特集されたよう、質の高い牛肉生産の技術を兼ね備えています。
- ・ 弊社の技術を日本の食肉処理工場にも導入することで、健康で安全な製品を確保し、消費者の信頼を得ることができます。
- ・ 2025年食肉産業展(Foodex同時開催)
3月11日~14日 出展します!
ブース: E7EE16



米国の輸出・輸入向け牛肉
は毎年増加傾向



2022年、読売新聞の記事に取り
上げられました



Tel: +1 (325) 665-0602

メール: ghendrix@safestmeat.com

HP: <http://safestmeat.com/>