▶畜産事業

生産から販売までの一体的な事業体制により、特色ある安全・安心な畜産物を消費者の皆さまにお届けします。

◇耕畜連携・資源循環ブランド「３－R」認定商品「お米ポーク」

　提携産地と連携してブランド豚肉「お米(おーまい）ポーク」を生産しています。お米ポークは国産の飼料用米を使用し、脂肪が少なくあっさりとした味わいで、甘みのあるお肉となっています。

　飼料に国産の飼料用米を使用することで水田の有効活用と生産基盤の維持、飼料の国内自給率向上に寄与しています。

◇農場HACCP取得

　食品の安全性を消費者に示すひとつの手法として、直営農場において農場HACCP認証の取得に取り組んでいます。
令和６年４月に高宮実験牧場、9月に三次CBSが農場HACCP認証農場に指定されました。

　農場HACCPに取組むことにより、広島和牛のブランド力の向上と、選ばれる肉牛づくりを目指しています。

◇広島和牛ブランドの推進

　千年の歴史と伝統を持つ広島血統に付加価値を見出し、広島県本部では「広島和牛 元就」というブランドを展開しています。さらに、プレミアムブランドである「侍BEEF元就」の海外輸出にも取り組み、全国的な広島和牛の販売拡大に努めています。

「三次家畜市場」

子牛市場の開催など、県内の家畜流通の拠点となる市場の運営を行っています。

「和牛TMRセンター」

広島県産飼料稲を活用した和牛TMRセンターでは、耕畜連携の取組みで地域循環型和牛事業の実現に努めています。

「ＪＡのお肉屋さん」

生産者の顔が見える「ひろしま牛」など、安全・安心な精肉を消費者に販売しています。