

Imagine × Company

略してイマカン!

今回
ご紹介する会社は

株式会社
馬木葉



question

About Company

あなたの会社について教えてください

自社で鹿を狩猟し、自社で加工し、自社で出荷しております。鹿肉料理はハンターが引き金を引いた瞬間から始まります。撃った鹿はしっかりと血抜きをし内蔵処理をして加工します。そして安心・安全・鮮度抜群の状態を保ちながら全国の飲食店様、消費者様へお届けいたします。現在、当社の鹿肉は全国1000件強のレストラン等に卸しております。

株式会社馬木葉はどんな会社？

従来のイメージ
が変わる美味し
い鹿肉！
自信を持ってお
届けします！

question

Products

馬木葉の取り扱い商品

ブロック肉、焼肉、缶詰や加工品を幅広くご用意しています。ホームページからの購入も可能です。また、飲食店様向けに卸し業務も承ります。お気軽にお問い合わせください。



Work scene

作業風景

鮮度を保ったまましっかりと処理しております。



question

makiba × tamadori

炭焼鮮家たま鳥様でも購入可能です

商品の購入はもちろん、当社の鹿肉を使用したメニューもご用意していただいております。ぜひご賞味ください。



question

Deer

鹿肉について

鹿肉は、とってもヘルシーで「高たんぱく低脂肪」が自慢です。「鹿肉はクセがあるから」と思われがちですが、これまでの鹿肉は捕獲後、森で簡単に処理されたものがほとんどで、そのため血抜きが不十分で旨味も半減されていました。その点、馬木葉の鹿肉は捕獲後すばやく十分な血抜きをしているため、柔らかく臭みもまったくないものを提供しています。

Media Infomation

メディアインフォメーション

日曜ドラマ「グランメゾン東京 第3話」で当社の鹿肉が使用されました。



question

Dream

今後の展望や夢はありますか？

ハンター業界の現状は「高齢化と人手不足」です。この先、結婚することがあっても、ハンターの仕事はずっと続けていくことが当面の目標です。



専務取締役 松野 千紘 Chihiro Matsuno

Company Profile

株式会社馬木葉
Makiba Co., Ltd.

住所：白糠郡白糠町庶路基線56番地14
TEL：01547-5-2885
FAX：01547-5-4885
URL：https://makiba-venison.com/

