

# 有限会社肉のまるかつ

鹿児島県出水市

<https://nikunomarukatsu.wixsite.com/marukatsu/>



## 店舗概要

創業年 2001年(平成13年)  
売場面積 13.2㎡(4.0坪)  
従業員 7.0人(飲食部門2名含)  
営業時間 9:00~18:30  
定休日 元旦のみ

## 商品構成

・牛肉	35.0%
・豚肉	35.0%
・鶏肉	5.0%
・加工肉	5.0%
・惣菜	20.0%

## 経営方針

・俺たちにしかやれないことをやる！ 世のため、人のために頑張る！

## 国産肉を中心に肉のおいしさを追究し、発信

鹿児島県出水市で、平成13年(2001年)に創業。国産の牛肉、豚肉、鶏肉など「国産肉オンリーのこだわりの店」として、安全で安心なおいしい肉をPRしてきた。

量販店にはなかなかできないお客からの注文に応じて行うオーダーカットなど細かな注文に対応する。また、精肉店のほかに「ステーキまるかつ」を経営している。

お肉の特売情報などはインターネットで発信、約1,500人のモバイル会員のほか、LINEを活用。そのほかに手書きチラシを店舗周辺に新聞折込で配布している。

平成29年(2017年)に、生精肉の保存処理方法で特許を取得、その特許技術を使った「プリッとミート」を商標登録し、販売し始めた。この保存技術は、生肉を真空パックし、スチームコンベクションを使って一定時間加熱。これにより肉に含まれる一般細菌を減菌できること。半調理状態のため、パッケージを開封した後の肉を調理するときに過熱時間を短縮できる利点がある。とくに、厚切りの肉で中まで火が通っていないかどうか心配することなく、手軽に調理できる。また、あらかじめ加熱してあるため肉汁が必要以上に出ないので肉本来のおいしさが保たれるなどの特徴がある。

現在は、特許を使った肉の調理の仕方、食べ方を広めている段階で、今後の展開が期待される。