

有限会社ミートとみおか

北海道帯広市



店舗概要

創業年 1973年(昭和48年)
売場面積 21.0㎡(6.4坪)
従業員 4.0人
営業時間 8:00~18:00
定休日 日曜日

商品構成

・精肉(牛、豚、鶏) 94.5%
・特定加工食品 4.0%
・総合食料品 1.5%

経営理念

販売する私たちが自信をもってお勧めする良い物(精肉)を扱い、お客様に提案、販売させて頂いています。

畜産のまち、帯広ならではの肉を販売

畜産のまちとして知られる、北海道帯広市で1973年に創業。現在の代表が2代目となる。2020年に店舗を移転し、駐車場を完備して新たにオープンした。

牛肉では十勝和牛、十勝ポロシリ和牛、池田牛など。豚肉では十勝黒豚、十勝長芋豚を十勝地方の食肉はじめ道内産まで地元産の肉を販売している。

また創業時に商品化した「豚井のたれ」は、肉の骨から丁寧にとったスープをベースにしたたれで、地域の食文化に根ざしたロングセラー商品だ。このほか、黒豚のチャーシュー、黒豚ハンバーグやメンチカツをはじめ豚井の南蛮漬け、味噌漬け、など肉加工品を幅広く取りそろえている。

こうした商品は部位ごとに切り分け冷蔵ケースに並べるほか店頭で顧客の注文に応じてスライスするなど、家族経営ならではの細かな顧客対応を行っている。

また、市内の飲食店やホテルへの卸を行い、地域全体での食肉の普及に貢献している。