

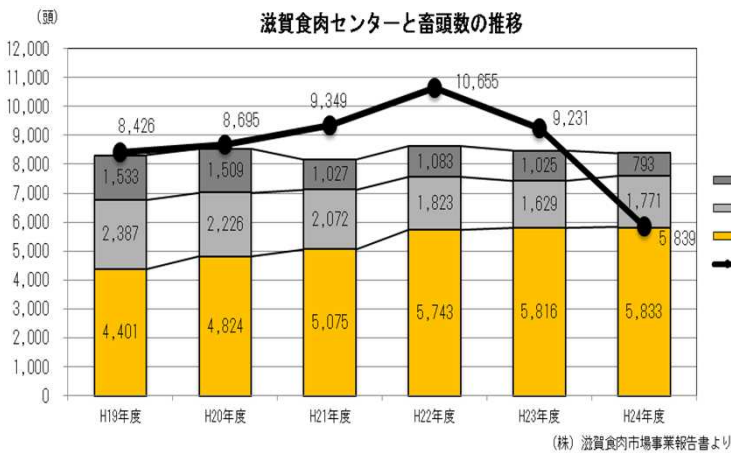
食肉の流通(滋賀食肉センター)

滋賀食肉センターは、HACCP方式による高度な衛生管理手法を取り入れ、県内の食肉流通の拠点として平成19年4月に操業を開始しました。また、マカオ、タイ、シンガポールへの輸出食肉取扱施設の認定を取得し、近江牛の輸出拠点となっています。

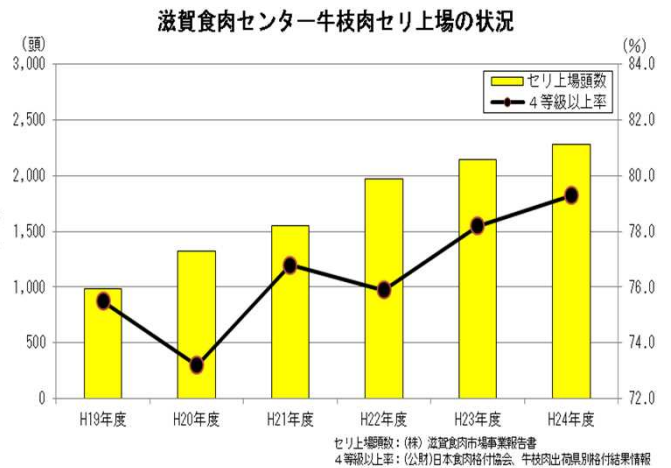


滋賀食肉センター大規模太陽光発電施設
(撮影・提供：滋賀報知新聞社)

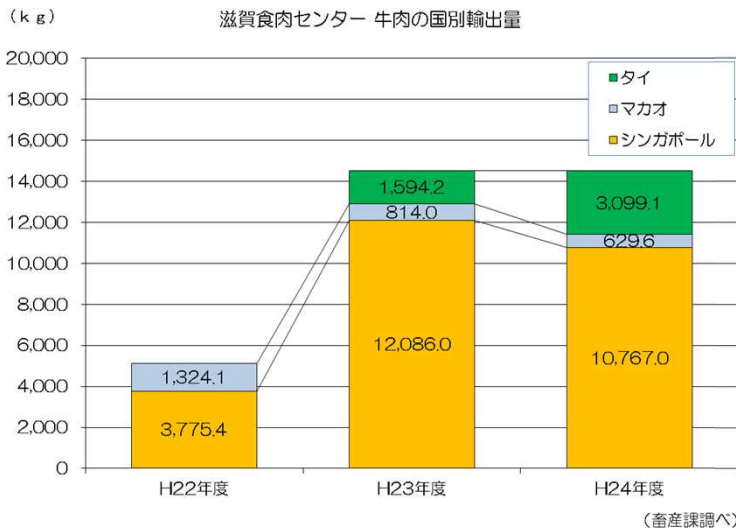
(1) と畜頭数の推移



(2) セリ上場の状況



(3) 輸出の取り組み



牛枝肉のセリ風景