



伝承のビーフ。伝承のクオリティ。



HARRIS RANCH BEEF COMPANY 16277 S. McCALL AVENUE, P.O. BOX 220, SELMA, CALIFORNIA 93662

www.harrisranchbeef.com

(800) 742-1955



© HARRIS RANCH

ハリスランチ概略

ハリス農場は、ジャックとテレサ・ハリス夫妻により1937年、カリフォルニア州フレズノ地区に設立されました。

今日では、ジャックの息子のジョンと妻のキャロルが、ハリス農場の5つの独立した事業を取り仕切っており、2,500名近い従業員を抱え、フレズノ地区では最大級の雇用主のひとつです。

ハリスランチ事業部門 ハリス農場
ハリスランチ・ビーフ・カンパニー
ハリス・フィーディング・カンパニー
ハリス・ホスピタリティ事業部
ハリス・サラブレッド・競走馬事業部

ハリス農場 7,000ヘクタール近くの農地にて35種の作物を栽培。
・主要作物は、アーモンド、アスパラガス、ブドウ、ピスタチオ、オレンジ等。
また、トマト、メロン、ガーリック、オニオン、冬物野菜、有機栽培作物の処理・加工も行ってます。

ハリスランチ・ビーフ・カンパニー ビーフの生産とマーケティング
・米国西部における最大級のビーフー貫生産者である当社では、牛の調達から肥育、加工処理を含め、牛肉生産に係わるすべての過程を管理。
・ユニークな「クオリティのためのパートナーシップ」プログラムにより、西部で最も進歩的な70以上の牛放牧農家と手を組み、当社の求める質に合致する牛の集荷に努めてます。
・1982年に米国で初と思えるブランド化したビーフプログラムを立ち上げ。
・小売、食品サービス、輸出部門を持つ。
・年商は、4億米ドルを超える。
・広範な製品ラインアップ：フレッシュなボックスビーフ、付加価値の加えられた牛ひき肉、フレッシュな味付けビーフ、調理済みビーフ。
・ビーフ生産システム：飼料に対する殺虫剤残留検査。最終製品ビーフにUSDA基準値を超える残留抗生物質がないかの検査。牛はドクター・テンプル・グランディンの助言を仰ぎつつ、ハリスランチにより、人道的かつ継続可能性を重んじて肥育。

ハリス・フィーディング・カンパニー 米国西部における最大級の牛のフィードロットのひとつ。
・1963年、カリフォルニア州コアリングに設立。
・300ヘクタール強の敷地面積で、一度に120,000頭の肥育可能。
・牛は約120日間、中西部産スチームドコーン、アルファルファの干し草、ビタミンおよびミネラルを含む栄養的にバランスの取れた飼料で肥育。
・家畜の人道的肥育環境実現の施策としては、日除け付き囲いとホコリ低減と夏季に涼を与えるための散水装置。また、囲いは定期的に掻き清掃され、汚物は堆肥として再利用。さらに、カウボーイが毎日囲いを見回り、牛の健康状態を観察。
・二次汚染の可能性を低減するよう、牛輸送トラックを輸送と輸送の間に洗浄するのは、全米でハリスランチだけ。

ハリスランチ・イン&レストラン サンフランシスコとロサンジェルスの中間点に位置する旅行者によく知られた立ち寄り先。
・153室を備えた宿泊施設、複数のレストラン、カクテルバー、お土産売り場、コンビニ付きのガソリンスタンド、および自家用飛行機向け滑走路あり。
・1977年に開業したレストランは、年月が流れる間に拡張され、現在では210坪のイベント/カンファレンス会場も併設。
・ハリスランチ・インは1987年にオープンし、1990年代半ばに拡張されており、美しく整えられた客室と外観、さらにオリンピックスタイルの25m温水プールと複数のホットタブ完備。
・ハリスランチ・レストランでは、毎日平均1,500食を供しており、カリフォルニア州の独立系のレストランの中で第6位。
・一度に430名近くのお客さんを収容できる客席数。
・「すべて調理を素材集めから始める」高級レストランは、ベーカリーも自前。
・ハリスランチ・土産売り場には、サンワキンバレーで最も忙しいと呼ばれる肉売り場があり年間54トン以上のビーフを販売。
・ガソリンスタンドの年間売上量は1,300万リットルを超える。

サラブレッド・ホース事業部 ハリス農場のホース事業部は1966年に設立され、幾頭かの世界第一級の種馬を保有。
・毎年300頭を超える雌馬が種付けされる。
・27頭のカリフォルニア州チャンピオン、19頭の「カリフォルニア・カップ」チャンピオン、6頭の「ホースオブザイヤー」を産出。



伝承

偉大なブランドは生まれるわけではなく、生涯をかけた多大な努力、ひたむきなリーダーシップ、たゆまないイノベーションの上に築かれるものです。正にそうして、ハリスという家名が活力満ちた会社名となり、信頼のブランド名となったのです。

ジョン・C・ハリス
本社会長/オーナー



ハリスの名はカリフォルニアの歴史に深く根を下ろしています。1937年に遡り、ジャック・ハリスはカリフォルニアのサンワキンバレーの西において、それまで荒野に過ぎなかった土地に作物を植える開拓農家の一人となりました。年月を経るなかで農場は幾千ヘクタールの規模に成長し、今日では、USだけでなく世界中で楽しまれている、何十種類もの作物を産出しています。

ハリスの名を、世に広く知らしめ信頼のブランドに変えたのは、ジャックの息子であるジョンでした。彼は先見の明のある管理チームを組織し、家族経営の小規模な放牧事業を、今日ある洗練された最先端の牛肥育と加工処理企業

へと築き上げました。実際のところ、ハリスランチはカリフォルニア州における最大の牛肥育業者、牛肉処理業者、ビーフ販売業者であり、米国内農業分野で最大規模の家族経営企業のひとつです。

ハリスランチがこのように洗練された大きな会社となってもなお、私たちの第一の目標は、私たちの小売り、フードサービス、および輸出、各パートナーの事業の成功と助けとなるべく、彼らのニーズに応え続けることにあります。これは首尾一貫して高い品質の製品を提供することにとどまりません。それは、食肉業界において比類なきカスタマーサービスを提供することも意味します。それには、ハリスランチの事業のあらゆる面で、カスタマーにしっかりと焦点をあてる必要があります。それは、しっかりと訓練された営業社員を養成し、その社員たちが定期的にカスタマーと対面し、ニーズに耳を傾け、さらなる成功の実現のお手伝いをするということです。それは、カスタマーサービス・スタッフが、どんな時でもタイムリーに、カスタマーの対応ができるということです。それは、自社トラックを持ち、適切な温度を保った商品が、時間通りに配送されるということです。それは、他の多くの処理業者が生産に時間を割こうとしないような特殊な製品へも、対応できるよう、柔軟性を持って、生産施設を運用するということです。荷役作業員から、CEOに至るまで、ハリスランチの全員が、カスタマーサービスを担っているのです。

会社の規模が拡大した今も、ハリスランチの真髄は、家族的運営にあることに変わりません。その誇りと細部へのこだわりを持つことで、ハリスランチブランドを、柔らかくジューシーでおいしく健全なビーフの代名詞と認識されるまで育て上げることができました。お買い求め頂ける最高のビーフであるとの自負をもって、これからも日々研鑽を重ねて行きます。

イノベーション & 管理

当社創業以来何年もの間に、ハリスランチはユニークで一貫したビーフ生産システムを築き上げ、そこでは牛が調達され、肥育された後、人道的に処理されます。ハリスランチを除いては、生産のすべての面をコントロールしていると真に主張できるビーフ企業は他にはほんのわずかしかなかった。

ハリスランチでは、自然が意図したように純粋でおいしい肉に育て上げることに常に誇りを持っています。また、私たちは牛の肥育と環境の管理が密接に関連しているものと信じています。私たちにとり、また私たちの放牧場パートナーにとって、大地は単にそこで私たちが牛を育てるだけのものではなく、そこは私たちが家族を養う場でもあります。私たちには環境の質に個人的利害を持っており、常にそれを改善する方法を探し求めています。牛を育てている者にとって、持続性とは、私たちの家畜のためばかりに注力するのではなく、大地の自然なリソースを維持することにより、大地が次の世代に対しても恵みを与えてくれるようにすることを意味します。依然として同族に保有・運営されている当社では、1982年に米国で初のブランドを付けたビーフプログラムのひとつを確立した事実を誇りとしています。

放牧場パートナー

ハリスランチの真の強さのひとつは、放牧場パートナーのネットワークです。他のビーフ生産業者は、相違する品質管理基準を持つさまざまな放牧家や肥育場から牛を手当していますが、ハリスランチでは、長年にわたる信頼関係のある進歩的な放牧家から牛を調達しています。これらの放牧家の多くは、牛を当社の厳格な品質基準に従って育てるという、当社の「クオリティのためのパートナーシップ」(PQ) プログラムに参加しています。放牧場パートナーとの密接な関係により、ハリスランチでは、放牧場から最終消費者に渡るまでの当社のビーフの品質に対するコントロールに影響力を持つことができます。



牛の福祉および肥育

ハリスランチ・ビーフ生産に使用される牛は、コーンおよびその他の飼料用穀物、それにアルファルファの干し草、ビタミンおよびミネラルからなる栄養的にバランスの取れた飼料で仕上げられる前、その生涯のほぼ80%を西部の放牧場で草を食んで過ごします。牛は通常ハリス・フィーディング・カンパニーに16〜24月齢で届き、約120日間当社によく管理された肥育場で過ごします。カリフォルニア中央部にあり、当社の処理施設からほど近く、また降雨量が限られており冬は比較的穏やかである

ため、牛は極めて良好に成長します。当社では、望ましくない殺虫剤の残留が無いことを確かめるために、すべての飼料成分を検査するという事までも、行っています。

牛の飼料に使用される中西部産コーンは、毎週列車で当社の保有の穀物処理施設に送られてきます。当社の契約している栄養士が、牛の成育パフォーマンスを最大にし、優れた肉質のビーフを生み出すよう考えられた、飼料を配合します。ハリス・フィーディング・カンパニーの施設は、300ヘクタール強の敷地で、一度に120,000頭を肥育することができます。コーンのような穀物は、栄養があり、エネルギー

源が豊富、そして保存が可能なため、季節を問わず使用できるという理由で、牛に飼料として与えられます。米国の大部分の地域では牧草が1年中豊富に育つわけではないため、飼料用穀物は、栄養化の高いビーフを、年間を通して肥育するため必要です。また飼料用穀物は、より柔らかく、ジュシーで、味の良いビーフを作り出す役に立ちます。

家畜福祉の施策として、日除け付き囲いと暑い夏にホコリを抑え、家畜に涼を与える、自動散水装置がありますが、どちらも牛のストレスを低減し、成育を促すためのものです。また、定期的に囲いを掻き清掃し、汚物は当社の作物栽培用の堆肥となります。家畜取り扱い施設は、動物の福祉分野の権威、世界的に著名なドクター・テンブル・グランディンの助言を基に設計されたものです。また、ドクター・グランディンには、適正な家畜取り扱いを当社スタッフが習得するためのトレーニングにおいても指導を受けました。さらに、牛の健康状態は、天候にかかわらず、毎日ハリスランチのカウボーイが、観察しています。



コーンのような飼料用穀物は、高い肉質の牛を育てる助けとなります。

自然を収穫する

牛が最適な重量とクオリティに達すると、当社の肥育場からほど近くに位置するハリスランチ・ビーフ・カンパニーにおいて処理されることになります。近距離であるため、牛はトレーラーで長時間輸送された場合に伴うストレスの心配がありません。処理工場への牛の搬入は、終日行われます。このため、処理工場の囲いに多くの牛が、所狭しと押し込まれてストレスを助長されることもありません。少ないストレスは、良質のビーフへ、結びつくのです。

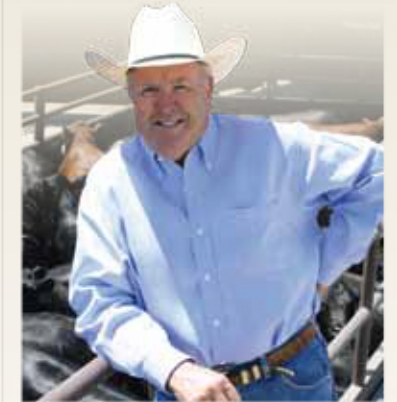
自社の処理施設を持つことにより、当社の肥育からBoxまでの一貫した品質管理が、可能となります。最近完成した最先端の屠殺施設には、衛生的皮剥ぎのための最新の技術が採用され、全工程にワーカーの作業性を高めるための設備が用いられています。食品安全性の改善についても、全ての工程に関し配慮されており、当社の施設は、米国内で最も先進的な処理工場の一つです。当社施設には、USDA検査官が毎日在駐しており、全てのビーフがUSDAにより検査され、高級品質であることがハリスランチにより確認されます。また、当社では多数の品質保証スタッフを雇用しており、品質基準が守られ、全商品が当社カスタマーの規格に則って生産できているかを確認しています。これらのステップによって、小売りやフードサービスのカスタマーに止まらず、健康志向の強い消費者からも、毎回の購入に信頼を置いて頂けるビーフを、ハリスランチはお届けできるわけです。

ひとつの供給元。ひとつの基準。クオリティに対する比類無きコミットメント。

屠殺処理工程における、スチームバキューム、高温殺菌、有機酸による枝肉洗浄が、汚染除去に役立ちます。それに加えて、スプレー冷却システムと冷却庫の冷気が、枝肉の温度を素早く低下させ、細菌数を抑えることができます。さらに、望ましくない抗生物質の残留が無いことを確かめるために、最終商品は無作為に選り、検査するという事も行っています。これら全ての当社特有の生産工程の相乗効果により、他に類を見ない、特徴ある高品質ビーフを提供することができるのです。

ハリスランチは、高級ビーフ生産者としての長年にわたる歴史を誇りとしています。フレッシュボックスビーフであろうと、フレッシュまたは冷凍ひき肉であろうと、商品を問わず、ハリスランチはこれからも、高級ビーフの生産者であり続けることに努力を惜しみません。当社は、品質・安全・刷新的商品の開発においても業界リーダーとしてあり続けるために、今後も新しい技術や手法を意欲的に取り入れて行きます。

「ハリスファミリー、パートナーの放牧農家、そして従業員一同は、まぎれなき西部の伝統と言えるハリスランチビーフの一箱一箱に日々、高品質・おいさを詰め込んでいることに、誇りとしています。」



ディブ・ウッド
ビーフ事業部及び
ハリス農場事業部会長

品質のショーケース

多分、他の一貫生産体制にある農業関連企業では、まして、他のビーフ販売業者の中には、ハリスランチ・イン&レストランのように農場栽培の生鮮野菜と高級ビーフを提供できるところはないはずです。早期カリフォルニア・スタイルのハシエンダ(スペイン語で大農園主の館)風に設計され、旅人

ハリスランチ・イン&レストラン
カントリーストア



たちの憩いの場となっているハリスランチは自家生産されたビーフ・果物・野菜・木の実類のショーケースとして国際的にも知られるようになっていきます。カリフォルニア州の真ん中に位置し、多くの方々から引き立て頂いているこのランドマークは、車・飛行機どちらでも、立ち寄り可能です。お客様は複数の異なり、それぞれ独自のスタイルを持ったレストランで、お食事頂けます。加えて、カントリーストアでは、焼き上げたばかりのペストリーや熟成され柔らかなハリスランチ・ビーフを、旅行者の方々に、お買い上げ頂けます。さらには大型の会議・宴会会場と153の客室を備えたホテルが、あいまって、素晴らしい食事、優れた

サービス、寛ろぎの諸設備、美しく整えられた外観を持つと、ハリスランチのホスピタリティー部門は、高い評価を頂いています。

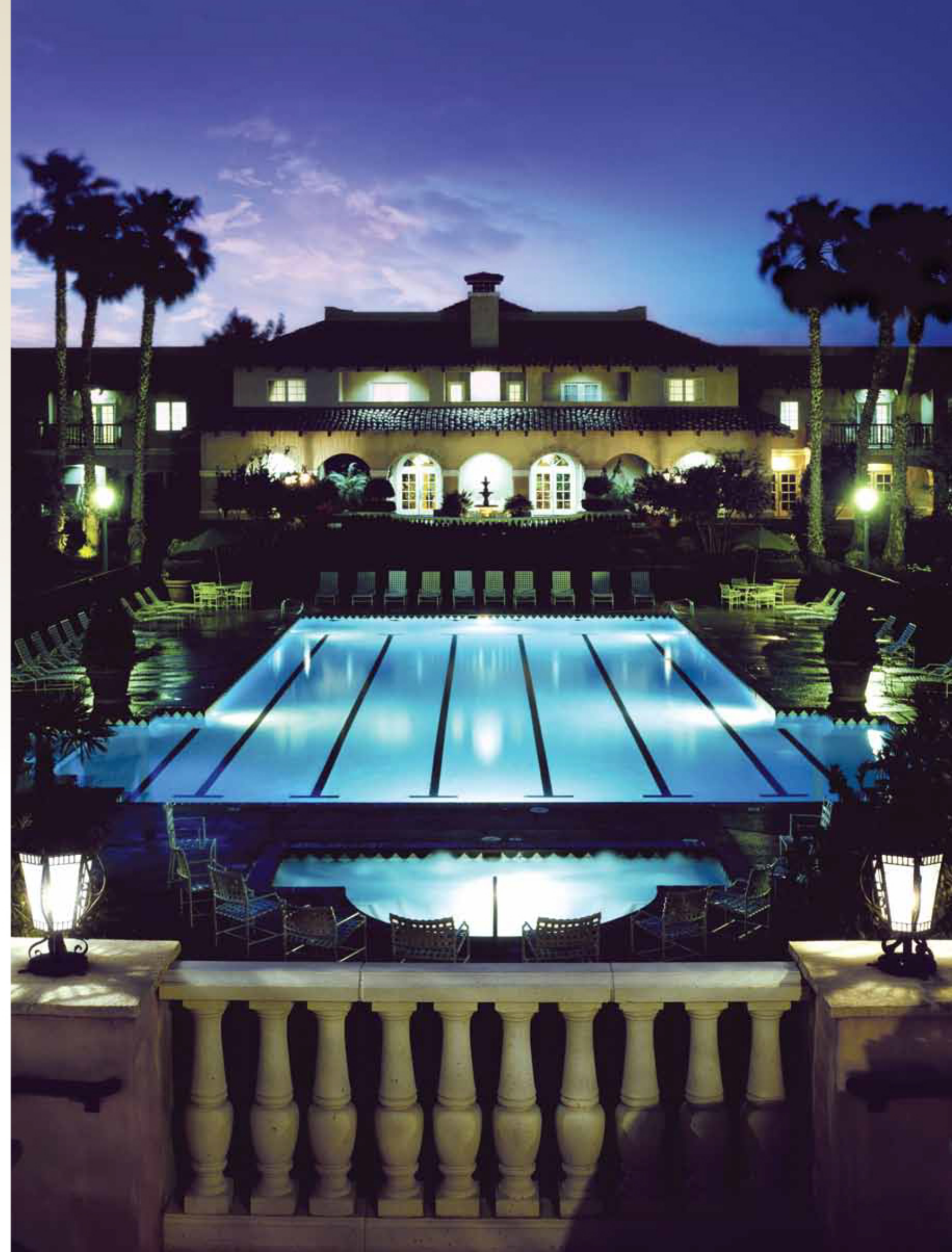
ハリス農場

農場事業部門では現在、アスパラガス、コットン、レタス、トマト、ガーリック、オニオン、メロン、オレンジ、レモン、アーモンド、ピスタチオ、クルミ、ワイン用ブドウを含め、年間 35 種の作物を生産しています。これら作物の多くは季節ごとに、ハリスランチ・レストランにおける多くのユニークで創造性に富んだメニューに、取り上げられます。ハリス農場の一部門であるハリスフレッシュでは、人気のハリスランチ・スイートオニオンを含め各種オニオンを取揃えており、加えてニンニク製品の品揃えも充実しています。



大地の管理人

ハリス家の大地から恵みを受けることへの関わりは、100 年以上、4 世代、そしてミシシッピからテキサス、アリゾナを経て最後にはカリフォルニアと 4つの州にまたがったものです。カリフォルニア州サンワキンバレーの西部において、それまで荒野でしかなかった130ヘクタールの土地からスタートしたハリス農場は、米国内で最大規模、最も多角的な農畜産企業のひとつとなるまで成長しました。



ハリス農場競走馬事業部

ハリス農場の競走馬事業部は、約40年前に始まり、カリフォルニア州コアリングの直ぐ北に位置する130ヘクタールの第一農場と、サンワキンバレーの東側でシエラ・ネバダ山脈の山麓に抱かれたハリスリバーランチの80ヘクタールからなります。第一農場には、総合的施設が整えられており、繁殖・分娩から、馴致・調教までの幅広いサービスを、ハリス農場およびその多くの得意客に提供しています。

ハリス農場
サラブレッド・競走馬事業部



ハリス農場の傑出した種馬のリストは、カリフォルニアのサラブレッド育種産業へ対する、当社の思い入れの証です。毎年、300頭を超える繁殖雌馬が育種プログラムの第一段階である、育種棟を利用しており、これまでも世界的レベルの競走馬を産出しています。これら雌馬の多くは第一農場に留まりますが、残りは米国全土および海外数カ国に居住するそれぞれのオーナーの元に戻されます。毎年、第一農場では200頭以上の子馬が生まれており、競走馬事業部は、ジョン・ハリスと彼のスタッフがカリフォルニアの伝説的サラブレッド競走馬産業に捧げる情熱と献身を、鮮明に反映するものです。



伝説のビーフ。伝説のクオリティ。ティ。

