

### ■ 歴史

はじまりは、たった5頭の牛から…

九州は「熊本県」にて1982年に創業。創業より約40年と決して古い歴史のある会社ではありません。しかし、創業当時より品質第一主義を掲げ、安心で美味しいお肉を皆様の食卓へお届けしております。現在は、牛の飼育・生産に加え、馬の飼育も行っており、熊本県の特産品である「馬さし」を中心に全国のお客様へお届けしております。

### ■ 飼育から販売までの一貫主義

弊社では自社牧場にて黒毛和牛約4,000頭、馬約1,000頭の飼育を行っております。創業より築き上げてきた独自の管理方法で飼育→加工→営業→販売までを一貫して行っております。飼育から販売までを一貫して行うことで、新鮮でおいしいお肉をスピーディーにお届けする事ができます。また、近年細分化されたお客様のニーズにもしっかりとお応えしております。

#### 飼育

(自社牧場)



自社の牧場で黒毛和牛約4,000頭、馬を約1,000頭を飼育。

#### 加工

(自社加工場)



最新鋭の加工場で、迅速かつ衛生的に食肉を加工。

#### 販売

(卸・販売店)



スピーディーな出荷システム。様々なオーダーに対応。

### ■ 安心安全なお肉をお届けします

馬さしは飼育から加工までを一貫して行われるので鮮度抜群です。さらに、ISO22000を取得した馬肉専用工場(馬肉の受入・解体・加工・包装・出荷)で衛生的に、かつ迅速に加工するので新鮮な一番良い状態でお届けしております。平成18年には熊本県より、衛生施設の向上に努め、衛生上優良で他の模範と認められる施設に贈られる「模範衛生施設」の表彰を受けております。

#### ISO22000 認証取得



馬肉工場にて認証取得  
馬肉の受入・解体・加工・包装・出荷



「ISO22000」取得



「熊本県 模範衛生施設賞」受賞





## ■ ふじ馬さし

### 大自然の中で育つ！

カナダの西部にある契約農場にて生まれた仔馬を大切に育てます。大自然の中で親馬と一緒に放牧されゆっくりと時を過ごします。また、草原を駆け回ることによって丈夫な体が作られていきます。

### いざ！日本へ！！

丈夫に育った馬はカナダの動物検疫の許可を受け日本へやってきます。馬にストレスが出来る限りかからないよう手厚い保護のもと飛行機で連れてきます。

### 仕上げは阿蘇山麓の牧場で！

阿蘇山麓の風通しの良い場所で仕上げの一年を過ごします。そこでは自社独自ブレンドの餌を気候や馬の発育、体調に合わせて調整しながら与えて大切に育てていきます。

### 徹底した衛生管理のもと馬さしへ！

自社工場にて新鮮なうちに加工します。綺麗な刺しの霜降り、あっさりとした赤身、フタエゴ等の希少部位まで様々な部位のお肉を楽しめる自社の馬さしを「ふじ馬さし」としてお届けしています。



## ■ 藤彩牛

### 熊本の阿蘇を望む地で育つ！

阿蘇山麓の風通しの良い場所に牧場があります。静かで澄みよく、水の美味しい土地で育ちます。

### 玄人の仕入れ！

A4-A5ランクになる素質を持った仔牛のみを長年の経験で培ってきた職人の目利きで仕入れます。

### 独自配合の餌と徹底管理！

長年改良を続けた自社農場独自配合の飼料を、牛の発育や体調に合わせて、餌の量を調整し与えています。そして生後8か月前後からお肉になるまでの約20カ月間、毎日地元の稲わらを餌と一緒に混ぜて与えます。また、餌を与える作業以外は常に一頭ずつ丁寧に見回りを行います。スタッフも各棟毎に担当を配置し、一頭ごとに健康管理を行うことで、牛たちがストレスなく快適に過ごせる環境作りに努めています。

### 厳しい衛生管理と磨き続ける加工技術！

厳しい衛生管理のもと安心安全なお肉をお届けしております。牛肉加工場ではエアシャワーをはじめとする入室管理、手洗いの徹底、鮮度を保つための作業システムや温度管理を実施しております。そして、職人たちが磨き続けている技術によってさばかれた新鮮なお肉はどの部位も絶品。サーロインやヒレ、イチボ、ロースにバラ、タン等余すことなく堪能いただけるそれが「藤彩牛」です。