

DEEP DIVE INTO THE WONDERS OF JAPANESE WAGYU - FARM TO OUR TABLE -



🌿 FARM TO OUR TABLE 🌿

DEEP DIVE INTO THE WONDERS OF JAPANESE WAGYU

Source: Wagyu of Japan, "DEEP DIVE INTO THE WONDERS OF JAPANESE WAGYU - FARM TO OUR TABLE -" YouTube, 2024.



黒牛

うしの中山

NAKAYAMA WAGYU FARM





有限会社うしの中山

USHI NO NAKAYAMA Co., Ltd.

- ・ 創業：1950年
- ・ 所在地：鹿児島県 鹿屋市
- ・ 事業内容：
 - 肉牛肥育経営（黒毛和牛約5,600頭、交雑種、経産和牛肥育）
 - 輸出事業
 - 飲食店事業（県内焼肉店2店舗）
 - 卸売事業
 - 小売事業（EC、ふるさと納税等）
- ・ 受賞歴：
 - ・ **2022年和牛オリンピック**
 - ・ **去勢肥育牛の部 日本一受賞**
 - ・ **その他多数受賞**

IV. 「肉牛の部」単品の区（去勢肥育牛）

[1] 基本方針 1) 現在の枝肉の価値観を形成している肉量と肉質ともに尊重しつつ、今後の和牛肉に求められる改良の方向性を示す新たな価値観となりうる脂肪の質等の評価を取り入れた基準により、序列化を図る。

2) 肉量、肉質、脂肪の質に対し、それぞれを1：1：1の重みで序列化を図る。

（参考：第12回全国和牛能力共進会審査基準、2019）



理念

牛の能力を最大限に引き出す。

- ・大規模でありながら高品質
- ・和牛の生産から販売・流通までを一貫して行う生産者（ワインでいうシャトー）
- ・職人・中山高司が50年以上、人生をかけて創り上げた和牛の飼育技術を惜しみなく全頭へ
- ・農林水産大臣賞をはじめ、全国の品評会で数多く受賞。受賞数は100を超える。



受賞歴



サマーミートフェア福岡 2023 和牛の部 最優秀賞

第64回鹿児島県肉牛枝肉共進会(京都会場)グランドチャンピオン、最優秀賞2席、優良賞トリプル受賞

鹿児島黒牛宣伝販売会(京都会場) 最優秀賞

令和4年鹿児島県肉牛枝肉共進会(大阪会場) グランドチャンピオン、最優秀賞2席 ダブル受賞

第34回鹿児島黒牛産地宣伝販売会(ナンチック会場) グランドチャンピオン

第64回鹿児島県肉牛枝肉共進会(京都会場)グランドチャンピオン、最優秀賞2席、優良賞 ダブル受賞

第44回九州管内系統和牛枝肉共励会 最高位 金賞(農林水産大臣賞)

◇飲食店 (直営焼肉店 中山亭)



うしの中山和牛のみ使用の焼肉店。1頭買いで、様々な部位を提供。
農場近くの直営店だからこそ、日本一の牛肉を手軽に楽しめる唯一の焼肉店として、
2018年にオープン。全国からわざわざお客様が来店。

◇小売・EC事業 (自社EC、ふるさと納税など)



運営・加工・発送まで自社で対応。ステーキ、焼肉、すき焼き、ハンバーグ、ローストビーフ、
切り落とし、小間切れ、ブロックなどで販売。年々売上は上昇。



◇輸出事業



2023年より輸出事業開始。
EU、台湾、香港、オーストラリアに輸出。
一頭買い（フルセット）に近い、
セミセットでの輸出が一般的です。

◇飲食店への卸事業

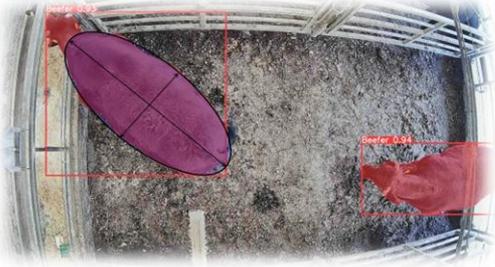
高単価の飲食店様が多い傾向にありますが、
レストランや個人飲食店様にも卸しています。
取り扱い認証の盾や、日本一を受賞した牛の
石像も有償で贈呈可能です。

日本一の和牛農家と直取引で、
理想的な和牛のオーダーメイドも可能。
農場へシェフが見学に来ることも多くあります。





農場の緑化や、約2,000本の植樹を実施。堆肥は完全発酵させ、焼酎畑へ販売、副産物の焼酎粕は再びエサへと循環。



体温管理センサを全頭に投入し体調異常の早期発見対処、各部屋の定点カメラから画像認識AIが24時間365日監視し、一頭も見逃さずに育て上げ、すべて美味しく食べてもらいたいという代表の強い願いが設備に宿っています。

仔牛の導入



放牧も採用し、代表の目利きで毎月250頭を仕入れます。

独自の和牛生産プロセス



独自のマニュアルで、個体ごとに見極めた給与量と、独自配合の飼料、牛へのストレスを考えた最高峰の設備で、大規模農家でありながら、一頭一頭を最高品質へ仕上げています。

エサと水



半世紀50年以上追求した、エサに加え鹿児島が名産地である“焼酎粕”“黒酢もろみ”“麹菌”をエサにブレンド。牛の健康維持と、肉質のうまみ・甘み向上につなげています。

堆肥の循環 緑化への取り組み

AI・IoTを利用した管理体制



◇原産地：鹿児島



鹿児島県は九州の最南端に位置し、恵まれた温暖な気候と肥沃な土地を持つ。
年間平均気温18℃前後の温暖な気候で、牛たちにとってストレスの少ない環境です。

また、桜島をはじめとする活火山が大地を豊かにし、ミネラル豊富な土壌から生まれる
牧草と、清らかな湧き水がうしの中山和牛を創り出しています。

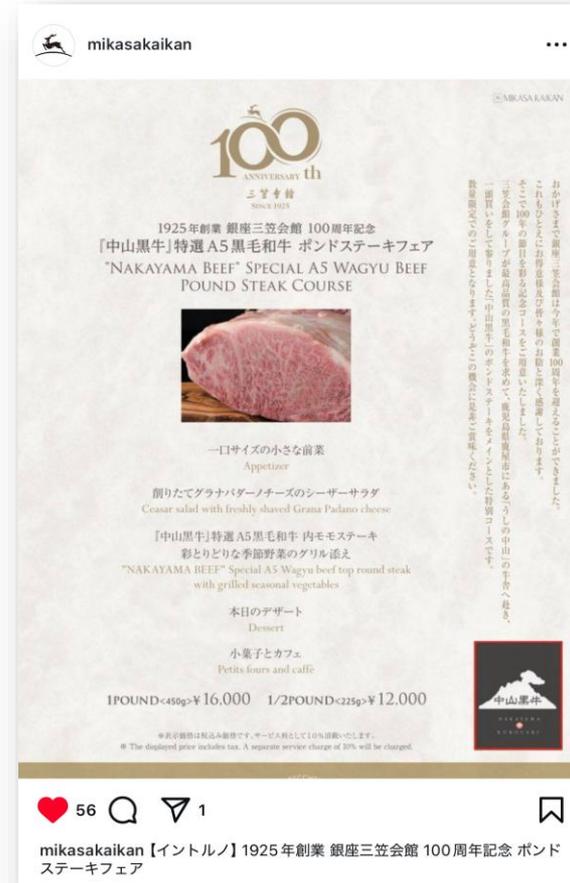


◇品質

- 肉質：強いうま味とハリのある身質
- 脂質：柔らかくバターのようにミルクィかつ、しつこくなく、さっぱりとした脂質
- 香り：肉を開封した時、焼いた時も芳醇な香りが立ち込めます
- その他
 - ・日本一を輩出した生産者ならではの安定した品質と数量の供給
 - ・ロース部位だけでなくモモまで美しい霜降りが入り、どの部位も多くの方が評価



◇銀座 三笠会館さま (フランス料理からイタリア料理、懐石料理や中国料理など各レストランを展開)



うしの中山和牛を一頭買い。三笠会館グループの各店舗ですべての部位を使用。三笠会館さまのブランドと、うしの中山のコラボ。品質も満足いただいております、現在も継続取引。神戸牛コースより値段は高く提供していただいております。



◇割烹 明德さま (山口県 割烹料理 すき焼きや炭火焼で提供)



「明德牛」というブランドで提供。
うしの中山と契約を結び、品質保証としての役割担っています。

大変喜んでいただいています。





◇ 鮫加藤 ニセコさま (北海道ニセコリゾートにて、日本一和牛としてすきやき、炭火焼、鮫で提供)



冬季シーズン、99%が海外からの観光客となった北海道ニセコ町にて2店舗で利用。
海外からのお客様向けとしてJapan's No.1 Wagyu というわかりやすいブランドと、石像の販促物、
味とストーリー性で好評いただいた。



Youtube



instagram



website

