

さつま福永牛

鹿児島県産黒毛和牛



【直営レストラン店舗情報】

熟成焼肉 Gyudo! 本店

鹿児島県鹿児島市東下石町12番13号  
村山ビル1F  
TEL: 099-223-2044  
営業時間: (ランチ) 11:30 ~ 14:00  
(ディナー) 17:30 ~ 23:00

個室焼肉 牛道 はなれ

鹿児島県鹿児島市山之内町8-21  
金平ビル1F  
TEL: 099-248-7729  
営業時間: (ディナー) 17:30 ~ 23:00

ギョウドウ! GEMS 三軒茶屋店

東京都世田谷区太子堂4丁目23-11  
GEMS 三軒茶屋6階  
TEL: 03-6450-7455  
営業時間: (ランチ) 11:30 ~ 14:30  
(ディナー) 17:00 ~ 23:00

有限会社 福永畜産

〒895-2104 鹿児島県薩摩郡さつま町柏原1572番地  
TEL: 0996-59-8911 (9:00 ~ 17:00)  
FAX: 0996-59-8717  
MAIL: info@satsuma-fukunaga.com  
HP: <https://satsuma-fukunaga.shopinfo.jp/>

【発行年月日】2024年6月21日



時間を惜しまず育てるからこそ、  
自分でつくったものは自分の手で届けたい



## 特徴

抜群の霜降り肉でありながら、しつこくない上品な後味。ひとつ口に入ればそのみけるような口当たりが驚くでしょう！牛肉は、オレイン酸の割合が高いものほど、美味しいとされています。枝肉共助会で「さつま福永牛」は脂肪質が優れていると審査員の満票を獲得し、グランドチャンピオンに3度、輝いた実績があります。和牛オリンピックと言って、全国から優れた牛が集まる大会があり、その大会の中には、脂肪の質を競う部門があります。その部門のMUFA予測値平均は、57.6%。「さつま福永牛」はその値をはるかに上回る62%が平均です。また、口溶けにつながる脂の地点について、和牛の平均が15～30℃であるのに対し、さつま福永牛は13℃。なので、「さつま福永牛」は、口に入れた瞬間溶けるのです。



(サロシンスステーキ)

## 沿革

昭和31年創業。牛、馬2頭から始まり、昭和54年には第1牛舎を建て肥育牛50頭、平成元年に第2牛舎を建設し肥育牛100頭に、平成12年には肥育牛500頭、生産牛25頭。良質な系統と牛生産に取り組み、3代目の就任を機に、平成12年に有限会社福永畜産を設立。現在は、鹿児島県で約1800頭の黒毛和牛を生産、繁殖、出荷、加工販売まで一貫して行っています。平成24年、直営焼肉ダイニングを天文館で展開し、続けて2店舗をオープンしました。令和2年、事務所での精肉販売、通信販売事業を開始。輸出やキッチンカーでの販売など、さらに自社ブランド「さつま福永牛」の販路拡大に努めます。



(農場風景)

- 1956年 創業
- 2000年10月 有限会社福永畜産を設立
- 2012年3月 株式会社牛道を設立
- 2012年7月 直営焼肉ダイニング「Gyudo!」をオープン
- 2017年9月 「個室焼肉牛道はなれ」をオープン
- 2018年6月 「ギョウドク/GEMS三軒茶屋店」をオープン
- 2020年2月 精肉販売、通信販売事業を開始
- 2023年7月 輸出を開始
- 2024年2月 キッチンカーでの販売を開始

## 会社概要

会社名 有限会社福永畜産  
 代表者名 福永 充  
 所在地 〒895-2104 鹿児島県薩摩郡さつま町柏原1572番地  
 TEL 0966-59-8911  
 FAX 0966-59-8717  
 営業時間 9:00～17:30  
 定休日 日(イベント出店等で臨時休業する場合あり)  
 従業員数 16名(パート、アルバイトを含む)  
 業務内容 牛の繁殖、哺育、育成、肥育、出荷  
 牧草の収穫、畑づくり  
 精肉加工、小売、卸売

(農場風景)



## 数々の受賞歴を誇るさつま福永牛



古き良きものを大切に 革新を取り入れた

# 時代に合った確かな牛づくり

立ち上る湯気と甘い香り

## 炊き餌で生まれるとろける美味しさ

毎朝、穀物等の独自ブレンドしたものを専用釜で蒸すと、牛舎には、湯気とともに穀物の甘い香りが立ち上ります。まるで人のごはんと同じように作った「炊き餌」を肥育後期牛に与えることで、肉が柔らかく「甘味と照り」が引き立ちます。脂肪の融点下ががり、口に入れた瞬間、とろけるような食感を楽しめます。手間を惜しまないこの昔ながらの製法は、美味しいお肉をつくるために欠かせないこだわりです。



〔炊き餌を与える従業員〕

Point 01



〔炊き餌〕



〔炊き餌を食べる牛〕

血統からこだわることのできる

## 一貫体制の強み

Point 02

肥育牛1100頭、繁殖牛450頭、子牛300頭、合計1850頭を6つの牛舎で育てています。年間約600頭の肥育牛を出荷するうち9割がA4等級以上という高品質を誇り、安定した肉質を提供しています。血統からこだわることのできる一貫体制だからこそ安心して高品質の和牛をお届けできるのです。



こだわりの空間で育む

安らぎと美味しさ

Point 03

こまめに入れ替えるふかふかのおがくず床、夏は扇風機とミストシャワーで快適な空間を維持しています。毎日流れるジャズやクラシックによりストレスフリーな環境をつくり、牛がお腹を出して寝るほどリラックスできる環境が肉質にいい影響を与えると考えられています。また、アニマルウェルフェアの理念に基づき、牛がストレスなく健康的な生活を送るための取り組みを行っています。



〔リラックスしている牛たち〕

ICT機器で進化する

## スマート畜産

Point 04



〔パソコン上でデータ管理〕

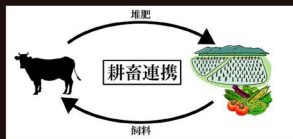
肥育牛、繁殖牛、子牛、それぞれに特化したICT機器を積極的に導入し、疾病の予防や早期発見、繁殖牛の妊娠率向上を実現しました。作業効率が向上し、正確な管理が可能になりました。ICT機器と人間の役割を明確化し、スマートな畜産管理を実現しています。

地域の力、農畜の連携

## 耕畜連携が育む、持続可能な未来

Point 05

牛に乳戦餌を与えることで、健康な腸内環境を促進し、良質な堆肥を生み出しています。その良質な堆肥を地域の農家さんに使ってもらい、豊かな土壌を育み、できた農作物を飼料として使います。地域農家さんとのWin-Win協力により、持続可能な畜産産業の実現に貢献しています。



〔耕畜連携の仕組み〕



〔牛の飼料になる稲ワラ〕

また、町内事業者が協力してさつま町の逸品を全国に届ける地域ブランド「薩摩のさつま」に登録しています。商品購入が町の子どもの教育やスポーツ振興に繋がります。イベント出店などを通じて、町の未来を育んでいます。

# 和牛の道の駅 さつま福永牛 直売所

事務所兼店舗である福永畜産では、畜産業の印象が強いため、「地元で和牛を購入できる場所」であることを伝える **和牛の道の駅** というキャッチコピーを考案し、のぼり旗を設置しました。「さつま福永牛」を一番安く買えるお店として、賑わいが増えています。恒例のイベントとして、毎月29日に「肉の日」を実施しています。肉の日だけの特別セールや、自社商品「ピンチカツ(和牛100%メンチカツ)」などの揚げ立てアツアツ販売を行っています。



(店舗外観)



(店舗内観)

(人気商品)

卸売も行っています。「さつま福永牛産地直送」を売切りにして仕入れてくださるレストランや店舗様もお取引しています。

2023年7月から **輸出** を始めました。「さつま福永牛」のブランド価値を崩さず、一頭買いでくださる方もお取引しています。今後ぜひ「さつま福永牛」を海外へも広げていきたいです。



(輸出する技術を選定する様子)

(海外で販売されている様子)

## キッチンカー “Gyudo! 号”

私たちのこと、「さつま福永牛」のこと、もっと知っていただきたい！  
そのために、キッチンカーをつりました。2024年2月に稼働開始のためばかりです。さつま福永牛を100%使ったメンチカツをつりました。商品名は「ピンチカツ」/ピンチに勝つように、「頑張っているあなたを応援したい」姿の思いから、商標登録まで行った商品です。5日間で、5,000個売れた実績のあるピンチカツは、直売所でもキッチンカーでも人気の商品です。

(人気商品ピンチカツ)

(「ゼロロ牛車」)



(マリンポートかごしま、クルーズ船のお客様へ向けに出張している様子)

現在は、マリンポートかごしま、AMU、センタラスを中心に販売しています。今後も新しい商品の開発や出店先を広げていきます。

～さつま福永牛を余すことなく美味しく召し上がっていただくため～

## 牧場直営店3店舗のご紹介

### 熟成焼肉 Gyudo! 本店

当店の魅力は、ドライエイジング技術を用いて、肉の風味と柔らかさを最大限に引き出している。店内はモダンで洗練されたデザインで、落ち着いた雰囲気です。個別の焼き台が各テーブルに設置されており、お客様自身で理想の焼き加減を楽しむことができます。デートや特別な記念日、ビジネスの接待など、さまざまなシーンでご利用いただけます。



### 個室焼肉 牛道 はなれ

文筆館 文化通に位置する【個室焼肉 牛道 はなれ】  
活気を感じるカウンターで、調理される上質な食材を眺め、2名様から最大16名様までのお食事可能なテーブル個室で、ご家族・ご友人のお食事をホカホカいただけます。少し贅沢なお食事の会に、間違いないお店です。



### ギョウドウ/GEMS 三軒茶屋店

焼肉、しゃぶしゃぶ、すきやきを一度に堪能できる「焼しゃぶすき」が人気です。三軒茶屋駅から徒歩2分の好立地にあり、アクセスも便利です。店内は落ち着いたモダンな和のデザインでカウンターから個室まで完備しており、大人数でのパーティーにもオススメです。

