

さつま福永牛

鹿児島県産黒毛和牛





届ける想い。

育てるこだわり、

PRESTIGIOUS AWARDS

数々の受賞歴を誇るさつま福永牛



さつま福永牛とは？

抜群の霜降り肉でありながら、しつこくない上品な後味。ひとつ口にすればそのとろけるような口当たりに驚くことでしょう！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。枝肉共励会で「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三度、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融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。

What's SATSUMA FUKUNAGA GYU?

福永畜産のご案内

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。良質な系統和牛生産に取り組み、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。

会社名 有限会社福永畜産
代表者名 福永 充
所在地 鹿児島県薩摩郡さつま町柏原1572番地
TEL 0996-59-8911
FAX 0996-59-8717
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有り)
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

1958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 「ギュウドウ! 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



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

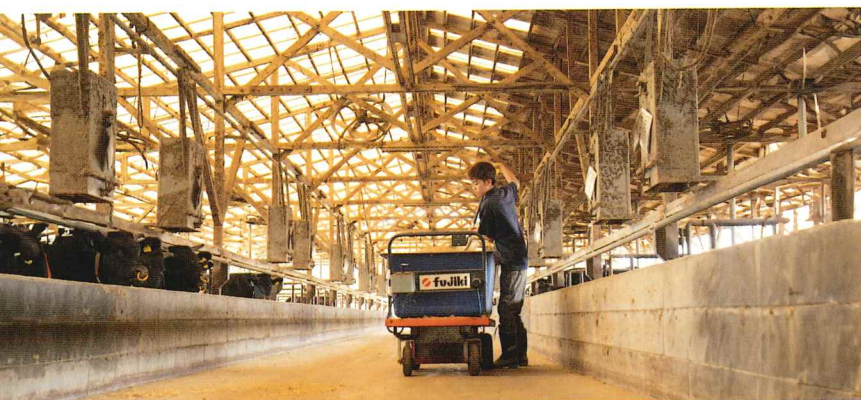
Point 01

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。脂肪の融点が下がり、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》



《「炊き餌」を与える従業員》



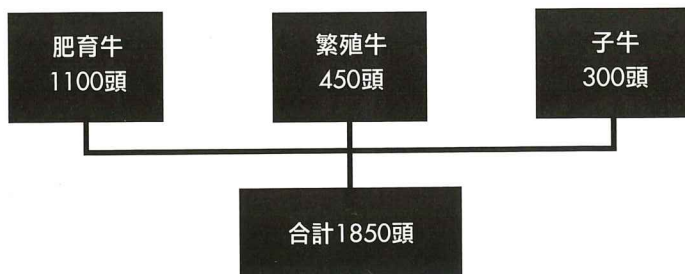
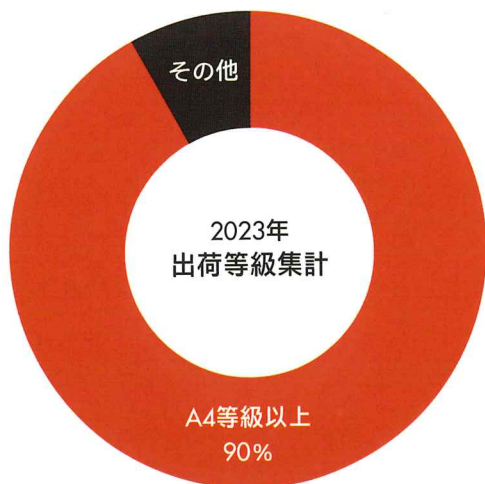
《「炊き餌」を食べる牛》

血統からこだわることのできる

Point 02

一貫体制の強み

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約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定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

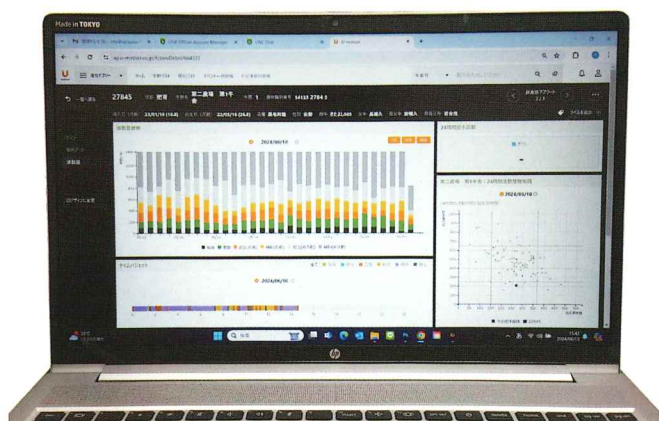
Point 03

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もいい影響を与えてい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。



《リラックスした様子の牛たち》



《パソコン上でのデータ管理》

ICT機器で進化する

スマート畜産

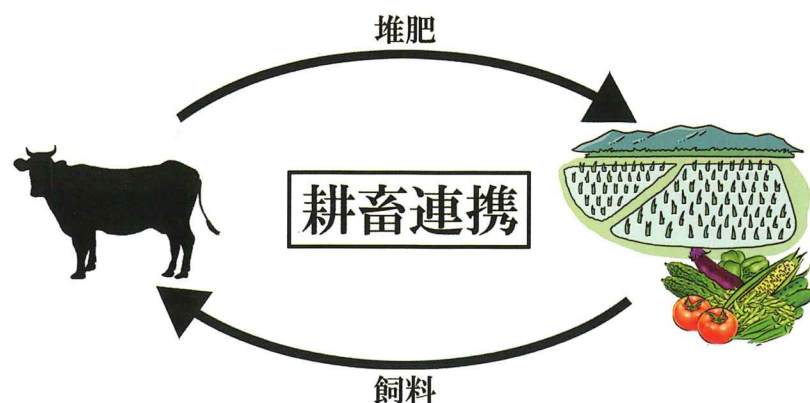
Point 04

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

牛に乳酸菌を与えることで、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な協力により、持続可能な農畜産業の実現に貢献しています。



《耕畜連携の仕組み》

Point 05



《飼料となる稻ワラ》

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。



《店舗内観》



《人気商品》



《店舗外観》

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

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、一頭買いしてくださる方とお取引しています。今後も「さつま福永牛」を海外へも広げていきたいです。



《輸出する枝肉を選定する様子》



《海外での販売風景》



《出店の様子》

現在は、マリポートかごしま、AMU、センテ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。

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、キッチンカーをつくりました。2024年2月に稼働し始めたばかりです。さつま福永牛を100%使ったメンチカツをつくりました。商品名は「ピンチカツ」！ピンチに勝てるように、「頑張っているあなたを応援したい」その思いから、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》



《サーロイン串》

牧場直営店3店舗のご紹介

さつま福永牛をさらに美味しくご賞味いただくために

熟成焼肉 Gyudo! 本店

店内はモダンで洗練されたデザインで、落ち着いた雰囲気漂います。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。



個室焼肉 牛道 はなれ

2名様から最大16名様までのお食事が可能なテーブル個室で、ご家族・ご友人とのお食事をお楽しみいただけます。少し贅沢なお食事の会に、間違いないお店です。



さつま福永牧場直営

ギョウドウ!GEMS 三軒茶屋店

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います。





gyudo.com

【直営レストラン店舗情報】

熟成焼肉Gyudo! 本店

鹿児島市東千石町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

鹿児島市山之口町8番21号
金平ビル1F
TEL.099-248-7729
営業時間《ディナー》17:30~23:00



さつま福永牧場直営

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番11号
GEMS三軒茶屋6階
TEL.03-6450-7455
営業時間《ランチ》11:30~15:00
《ディナー》17:00~23:15



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 | FAX.0996-59-8717

OPEN 9:00~17:30



info@satsuma-fukunaga.com