

くろはなぎゅう

# 黒樺牛



## 株式会社 杉本本店

熊本県宇城市豊野町巢林538番地  
TEL 0964-45-2611 FAX 0964-45-2988  
HP sugimotohonten-shop.com

【関連会社】

株式会社 スギモトファーム 株式会社 矢岳牧場

公式HP



facebook



Instagram



SUGIMOTOHONTEN.KUMAMOTO



## 華やかさと、はつらつとした生命力、 それが黒樺牛（くろはなぎゅう）の由来です。

黒毛和牛の頂点に立つ黒樺牛（くろはなぎゅう）は、私たちが創業以来ずっと牛づくりにかけてきた想いの結晶というべき、最高級の黒毛和牛です。黒樺牛（くろはなぎゅう）の名は、肉の味の華やかさと、厳寒の大地にどっしりと根を張る白樺の木の生命力の強さに由来します。肥沃な大地が育む滋養豊富な牧草、清らかでミネラル分をたっぷりと含んだ水、九州の真ん中の広々として穏やかな森の中の牧場、母牛の母乳で子牛を育てる、これらはすべて、華やかな味と、はつらつとした生命力を持つ牛を育てるためのこだわりなのです。徹底した管理のもと、独自のシステムで育成された黒樺牛（くろはなぎゅう）。他では決して出会うことのない、独特の香りや甘み、食感にこだわり抜いた安全安心な製品を、私たちはこれからもずっと提供し続けてまいります。



## 黒樺牛(くろはなぎゅう)のおいしさの秘密。

黒樺牛(くろはなぎゅう)の美味しさの秘密は、香りと味覚と食感の3つの点にあるといわれています。香りはB.M.S.(牛脂肪交雑基準)の値が高いほうが良い状態の肉であるといわれており、黒樺牛(くろはなぎゅう)の示すB.M.S.値の高さは際立っています。味は、赤身部分に甘味成分であるアミノ酸などが多く含まれているほど甘く、おいしくなります。黒樺牛(くろはなぎゅう)はこだわりの肥育により、独特の「甘み」を持っています。口に入れた瞬間に舌の上でとろけていく食感の素晴らしさは、黒樺牛(くろはなぎゅう)ならではのものです。一度食べれば忘れられないおいしさを、ぜひご賞味ください。

### 豊かな香り 甘い味覚 柔らかな食感

黒樺牛(くろはなぎゅう)ブランドに相応しい肉だけを、厳選してお届けしています。「黒樺牛(くろはなぎゅう)」は自然の恵みの中で育つため、肉質に若干の違いが生まれることがあります。そこで私たちは長年の育成経験に基づき、「香り」、「味覚」、「食感」のバランスが良くとれていて、厳しい品質管理基準にパスした牛肉だけを「黒樺牛(くろはなぎゅう)」ブランドとして市場に出荷しています。



## 最高の黒樺牛（くろはなぎゅう）が育つ牧場。

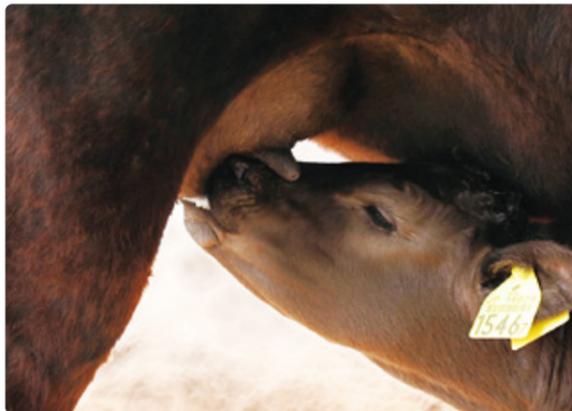
ここには牛たちがゆったりと気持ちよく暮らすことのできる環境があります。最高級の牛を育てるための特別な技術があり、精密で厳格な管理システムがあり、それぞれの分野で豊富な経験と高い能力を併せ持つスタッフがいます。最上級の黒毛和牛「黒樺牛（くろはなぎゅう）」を育てるために必要な要素を集約した特別な牧場、それが矢岳牧場なのです。



## その規模、日本トップクラス。

矢岳牧場は九州山地の真ん中の、緑豊かな森のなかにあります。矢岳の森は、清らかでミネラル分を多く含んだ水を地下にたっぷりと蓄えた母なる森。夏でも涼しい穏やかな高地の気候で、牛の育成に最適の条件が揃っています。矢岳牧場では、繁殖用の母牛4,500～5,000頭から生まれる子牛たちを育てており、その規模は日本でもトップクラスです。

## 健康な牛づくりのために。



### 母乳育成

美味しく、安全安心な牛肉は「牛そのものが健康でなければならぬ」という考えのもとに牛を育てています。そのため生まれてから一定期間は親子をいっしょに飼育しています。子牛に母牛の母乳を与えて、子牛の免疫力を強化し、丈夫な体の基盤を作ります。そして何よりも、母牛と一緒にいることで、子牛はストレスなく、伸び伸びと健康な牛に成長していくのです。



### 特別な水、マザーウォーター

矢岳牧場には「マザーウォーター」と呼ばれる湧き水があります。清らかで健康でおいしい牛の育成に欠かせないミネラル分を多く含んだ、球磨川水系の地下水です。牧場のスタッフも母牛も子牛も、みんなこのマザーウォーターの恵みのもとで暮らしています。この奇跡の水こそ、「黒禪牛(くろはなぎゅう)」が極上の牛に育つ基盤なのです。



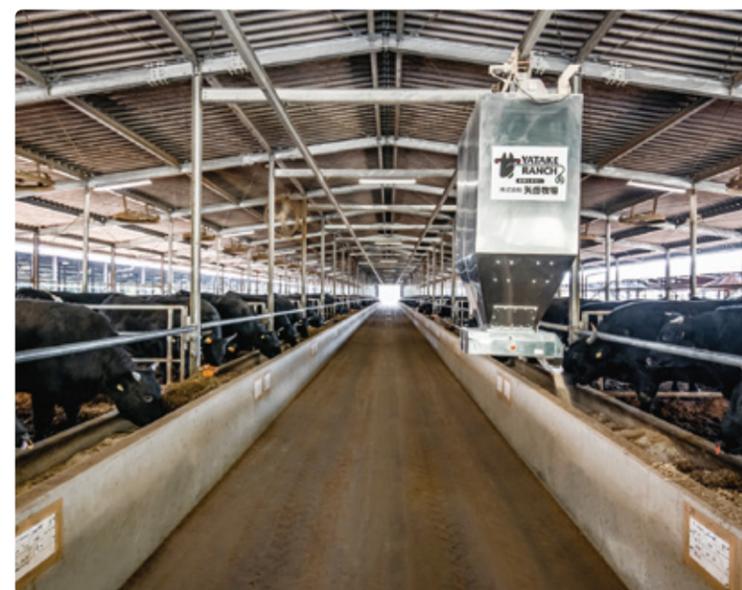
### おいしい肉の基本は飼料

和牛牛肉のおいしさの決め手は、牛肉中の不飽和脂肪酸、特にオレイン酸含有量の高さだと言われています。ビタミンA欠乏症にしないこと。1頭1頭きめ細やかに管理し、牛舎環境を整えてストレスフリーに育てること。そして杉本本店では長年に渡り試行錯誤を繰り返し完成させた配合飼料を、食い止まりの起らない技術や工夫を駆使しながら与えることにより、オレイン酸含有量の高い肉質のおいしい和牛「黒禪牛(くろはなぎゅう)」を育てています。



### 消毒は一年365日

矢岳牧場では毎日欠かさず牛舎を消毒しています。牛舎だけでなく、牛もスタッフも同様に消毒を徹底しています。それは、予防こそが何にも優る牛の健康維持対策であると確信しているからです。消毒へ徹底的にこだわって育てた牛が、安全安心で美味しい「黒禪牛(くろはなぎゅう)」としてお客さまのもとへ届けられています。



### おいしさを究める 最新鋭の肥育場 「矢岳第二牧場」

JGAP基準に基づき食の安全や家畜の健康、快適な飼育環境への配慮などを遵守して2020年に完成した次世代型の持続的な農業経営の拠点、矢岳第二牧場。11ヘクタールにおよぶ広大な敷地には堅牢な鉄骨造の牛舎14棟が整然と並び、一度に4500頭の子牛を収容できます。最新鋭の自動給餌機は牛舎内を自ら回遊し、肉牛の成長段階に応じて最適な配合飼料を与えます。



## 世界基準の安全性を追求した加工工場



国際的に最も厳格な対米輸出基準を目標に建てられた牛枝肉加工工場は、最新設備を投入し世界基準の安全性を確保。食品安全の国際認証規格「FSSC22000」を取得しています。衛生面では区画化や作業動線のワンウェイ化でヒト・モノの交差汚染防止。浮遊する塵や埃は気圧管理で逆流を遮断、床は耐久性が高く清掃も容易な御影石を採用しています。結露も大型除湿機などで室内湿度を徹底的に管理しました。





## 日本の黒樺牛、世界へ。

日本でも数少ないハラール認証を取得したこともあり、中東アジアを中心に黒樺牛をお取り引きいただいている国や地域が広がりました。さらに今、世界中に黒樺牛の需要はどんどん拡大し続けています。背景には世界規模の感染症の流行や国際紛争で、日本においしい和牛を食べに来れなくなったことがあります。ならば和牛の肉を輸入して、自国で楽しめないかというわけです。そこで私たちの黒樺牛にお声がかかりました。日本で高く評価されている和牛のトップブランドであること。安全面や環境面の取り組みがさまざまな国際基準をきちんとクリアしていること。安定的に供給できること。それらの高い要求に応えられる体制づくりを、私たちは世界の状況に関係なく進めていました。近い将来、日本で繁殖され育てられ加工された本物の和牛が欲しい、という声が海外から湧き上がると予想していたからです。おいしい和牛を待っているたくさんの国のたくさんの人に、日本の、熊本の、黒樺牛を届けたい。それが私たち杉本本店グループで働く全員の夢なのです。



## 「牧場品質」を食卓へ

1947年の創業時は食肉の卸売業としてスタートしましたが、現在は牛の繁殖から肥育、生産、販売までを一貫して行っています。牛の生産者の高齢化や輸入肉の増加などで和牛が年々減少していく中で、消費者に牛肉を安定供給できなくなるのではという危機感を持ったのが、事業の幅を広げた理由です。私たちは「安全・安心・高品質(信頼)を食卓へ」を経営理念に、時代環境の変化に速やかに対応できる、柔軟な会社経営を目指してまいりました。常に、最新最善の方法を駆使して、お客さまにおいしくて安全で安心な牛肉・食品をお届けしています。

2007年から高品質の自社ブランド和牛「黒樺牛(くろはなぎゅう)」の販売を開始。おかげさまでこの「黒樺牛」は黒毛和牛のトップブランドに成長。需要の高まりにお応えするために、現在、直営を含む九州50ヶ所以上の牧場で約2万頭の黒毛和牛の独自の生販一貫体制を構築するに至りました。2020年には、食の安全や環境保全に対する消費者の関心の高まりから、食品製造の衛生認証規格HACCP及び外部認証規格のJGAPを取得。また、食品安全の国際認証規格「FSSC22000」も取得し、国内市場の深化と国際市場の開拓に取り組んでおります。

私たちは2020年新たに世界基準の安全性を備えた牛肉加工工場を本社敷地内に建設。また矢岳第二牧場には高品質な牛肉の安定供給や業務の効率化のために自動給餌機など最新鋭の機械類を導入しました。これら生産供給体制の拡充とともに、「黒樺牛ビーフカレー」の販売など新たな食品の提案と開発にも積極的にチャレンジをし続けています。常に食品の基本である「安全と品質」を忘れることなく、全社員が一丸となって邁進し、お客様に安心・ご満足いただける商品をお届けしてまいります。

代表取締役 杉本光士郎



### 杉本本店グループ 会社概要

株式会社 杉本本店グループ

代表者：取締役 会長 杉本知彌  
代表取締役 杉本光士郎  
専務取締役 杉本侑次朗

所在地：熊本県宇城市豊野町巢林538番地

設立：昭和58年1月(創立/昭和23年1月)

資本金：5,000万円

事業内容：食肉卸、小売、和牛繁殖、和牛肥育

従業員数：154名

関連会社：株式会社スギモトファーム、株式会社矢岳牧場

