

自社直営牧場から 「おいしい肉」を

さつま姫牛の「美味しさ」への取り組み
オレイン酸値向上を目指して

牛肉の脂肪中に含まれるオレイン酸の割合が多いと

口どけや風味がよく牛肉の食味性が向上すると考えられています

さつま姫牛は、美味しい和牛の指標とされるオレイン酸含有量の基準値を満たしています

「美味しい」和牛をお届けするために日々取り組んでいます。



鹿児島サンライズファームの直営農場と預託農家で肥育した未経産のメスの黒毛和牛
肉質等級3~5等級のものに限定。全頭、統一した肥育プログラムで管理しています。

日本初! 「和牛肥育農場」「豚肉生産農場」とともにSQF[®]を取得
※SQF[®]とは「Safe Quality Food」の略称を意味します。

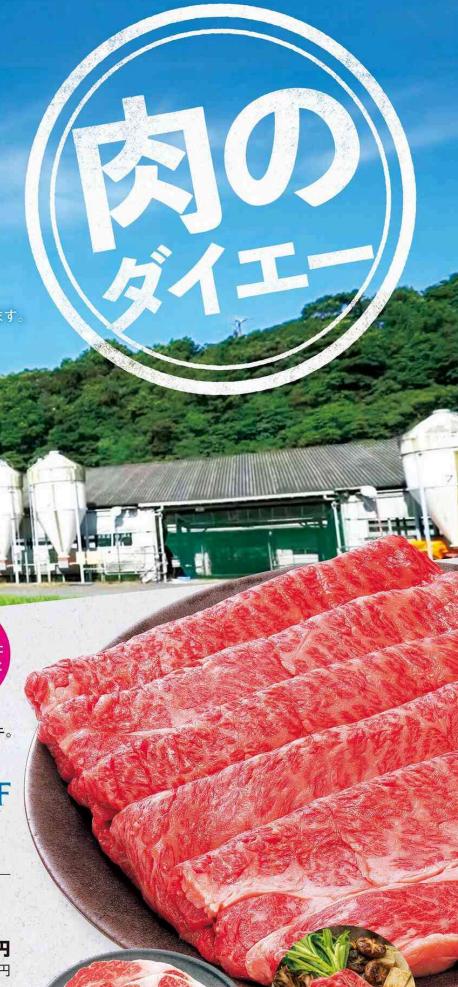
鹿児島県産 さつま姫牛

「安全」で「美味しい」お肉をお届けするために

鹿児島サンライズファームが取り組むイノベーション

鹿児島サンライズファーム直営農場・預託農家

鹿児島ラブリーステラ／畜産農場 構成農家
預託農場と鹿児島サンライズファームは肥育プログラムの革新に取り組んでいます。牛同士の相性を見ながら配置を変えストレスを与えない環境づくりなど、預託農家の意見も取り入れ、全員が統一して取り組むことで、短期間に健康で大きな牛を育てることができます。



おもしろい! SKY

安心して美味しいお肉を食べてもらい

高橋フィードロット長寿館・吉田貴弘さん
一頭一頭に対し愛情を持って向き合ながらチームで取り組んでいます。目的の観察はもちろんですが、AI技術を活用して繁殖率や反復採食時間などのデータ分析し、エサの成分の見直しや配合、病気の早期発見や治療にも役立てています。食べてくれる人のために、健康に育てられた安全・安心な美味しいお肉をお届けできるよう日々頑張っています。

