

いつも、心に響く「おいしい」を。



鳥山グループの想い・取組み・未来

鳥山畜産食品株式会社 有限会社鳥山牧場

2019年1月

概要



鳥山畜産食品 株式会社 1960年1月創業

有限会社 鳥山牧場 1974年6月開設

株式会社 ビーフインデックスジャパン

2012年6月設立



ビジョン

私たちは、牛肉流通の改革者となり、美味しさの新基準を作りあげます。

ミッション

私たちは、食材が持つ本来の味を引き出し、最適なタイミング・状態で商品をご提供します。

バリュー

私たちは、既成概念に縛られず、挑戦・実験・進取の氣勢を抱き続けます。



想い

そのものを
オンリーワン
として光らせる。

美

味しい

消費者の
皆様のため

嬉

しい

生産者の
皆様のため

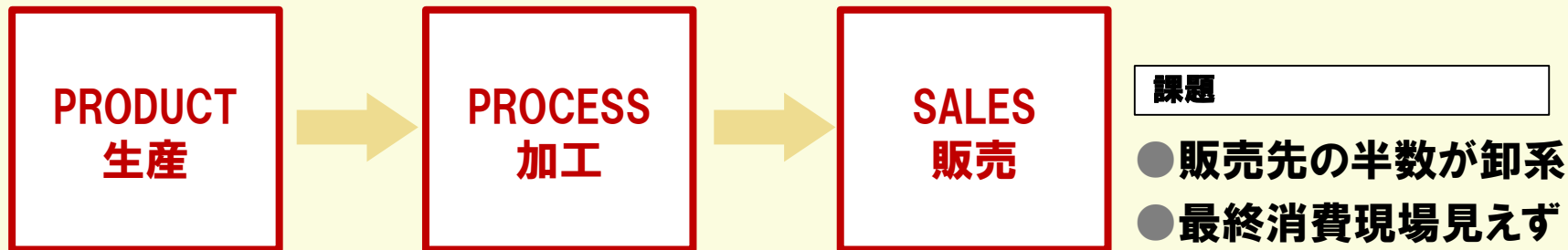
楽

しい

やりがいのある
会社のため

サプライチェーンの構築

1st chain model



New chain model



販売の取り組み

1



モノ 商品 から

コト 売りへ

消費目線に立った
部位別提案

2



従来型のサポート から

伝えることに重点

お客様現場重視の
販売サポートを実践

3



部位提案だけでなく

メニュー開発

専門店とのコラボで
開発サポート

販売事例

・じっくり 冷蔵庫に14日間 販売量が3倍

フレッセイが経営する前橋市のスーパー「クラシード若宮」の精肉コーナーには、「はぐみ赤城熟成和牛」のPOP(店内広告)が掲げられている。「枝肉のまま14日間低温熟成」「『風味』と『旨(うま)み』を引き出した牛肉」との文字が躍る。



熟成肉は、温度や湿度を管理しながら冷蔵庫で低温保管した牛肉で、保管期間が通常より長い。通常の牛肉は、と畜から食肉として店頭で販売されるまで1週間。熟成肉はその倍の14日間保管する。鳥山畜産食品の鳥山真社長は「昔から精肉店では熟成し、うま味が増すことを経験的に知っていた。それを科学的にやってみようと考えた」と話す。

フレッセイが県内外で展開する47店舗のうち6店舗で販売。フレッセイが鳥山畜産食品から熟成肉を仕入れる価格は、通常の和牛より2割高い。販売価格は他県産と同じ価格設定にしている。販売は順調で、現在の販売量は月6頭分(1頭約500キロ)と、2010年11月の販売当初に比べ3倍に伸びた。「地域のスーパーとして、地産の特色ある商品を売りたいという思いがあった。通常の和牛よりも焼いた時の風味が良く好評だ」とフレッセイの武井康弘畜産アドバイザーは手応えを話す。

熟成牛肉の取り組みは、フレッセイからの提案でスタートした。鳥山社長も「牛肉の付加価値は露降り一辺倒なので、熟成は赤身を売り込むための手法として注目していた」と話す。

牛肉熟成には、米国などで行われている「乾燥熟成(ドライエイジング)」や乾燥させずに熟成する手法があり、鳥山畜産食品では枝肉で乾燥させない方法を探る。

同社の調査によると、40日間熟成した枝肉を味覚センサーで分析したところ、熟成前と比べうま味成分が9%程度増えていた。詳しい成分は調査中というが、たんぱく質が熟成で分解し、アミノ酸になるためにうま味が増加するとみられる。保管期間を14日にしたのは、安全性や見た目、歩留まりのバランスを考えた上での判断という。

フレッセイの武井アドバイザーは「熟成肉の認知度はまだ低く、まず食べてもらいたい。長く続ける取り組みにするため、大事に育てたい」と熱意を語る。

株式会社フレッセイさま 2012年9月
日本農業新聞

セイオウテイ シンジュクテン

洋食レストラン 西櫻亭 新宿店

03-3354-6941

お問合せの際はぐるなびを見たというスムーズです。

店舗トップ

メニュー

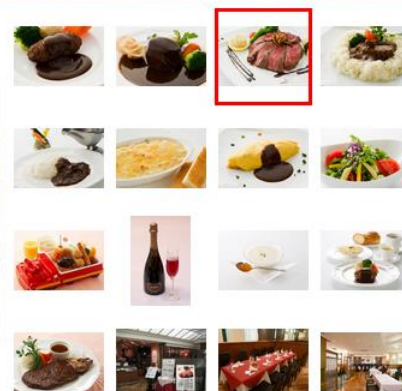
写真

こだわり

地図

クーポン

予約



【伊勢丹新宿店7Fです】こだわりの赤城和牛をご用意しています！

株式会社日欧フーズ
西櫻亭 新宿店さま

販売事例

 **TROIS FLÈCHES**
紀州備長炭 炭焼ステーキ

TOP

MENU

ABOUT DISH

ACCESS



さてさて本日の写真はお肉でございます！



群馬赤城牛イチボの熟成肉。
今回はじめて仕入れたタイプのお肉でございますので、
楽しみですすね～
これから試食をさせていただきます～～



A sunset scene with a blue text box. The sun is low on the horizon, casting a warm orange glow across the sky. The sky transitions from a deep blue at the top to a bright orange near the horizon. There are some clouds, some of which are illuminated by the setting sun. In the foreground, the dark silhouettes of mountains are visible against the bright horizon. A solid blue horizontal bar is positioned in the upper right quadrant of the image, containing the text '技術革新' in white.

技術革新

美味しさの定義



① 生理的なおいしさ

身体に必要な栄養素を含む味を美味しいと感じること。

② 文化的なおいしさ

幼少の頃から食べ慣れた味を美味しいと感じること。

③ 情報によるおいしさ

高級、本格、通の味等情報が与えられたものに対する感覚。

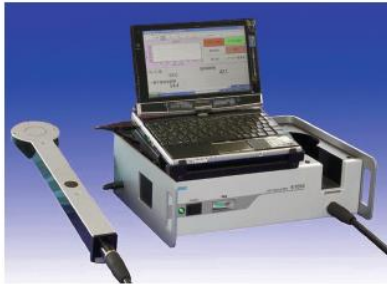
④ 病みつきのおいしさ

砂糖・油等脳神経に直接快感を与えるものを感じる。

味の見える化・独自展開 2010年～

食肉脂質測定装置

認定番号2213号 株式会社相馬光学



装置本体



装置は非常に小型

牛肉の測定部である、筋肉脂肪部

新商品の概要

装置構成は、照射光源、分光器、検知器が内蔵され、測定プローブの先端を測定する部位に当てると、数秒で脂肪酸組成がコンピュータ上に表示されます。

出荷時の脂肪酸組成のライブラリーはオレイン酸、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸のみで、ユーザーサイドでライブラリーを積み上げることができます。

■食肉うまみ成分測定装置

本装置は、豚肉や牛肉の脂肪酸組成を測定する装置です。従来の化学分析とは違い、客観的に数秒で成分中のおいしさの一つの指標と言われているオレイン酸を測定することができます。

脂質の評価



	検体	枝肉No.	甘	塩	酸	苦	旨	性別	格付	オレイン酸	一価不飽和	アミノ酸
1	956		1.92	2.52	1.22	1.11	3.57		A4	55	63.1	35.3
2	957		1.86	2.44	1.19	1.1	3.43		A4	52.1	60.9	40.9
3	995		1.77	2.41	1.35	1.25	3.35		A4			
4	1114		1.85	2.5	1.21	1.14	3.51	メス	A4	53.4	60.5	37.6
5	1117		1.72	2.37	1.24	1.16	3.28		A3	55	62.2	34.7
6	1118		1.85	2.55	1.2	1.11	3.74		A3	54.8	62.7	38.5
7	541		2.05	2.56	1.21	1.14	3.54	メス	A4	53.2	59.7	30.2
8	586		1.91	2.51	1.25	1.13	3.34		A4	56.8	63.8	40.1
9	593		1.83	2.6	1.41	1.15	3.62		A3			

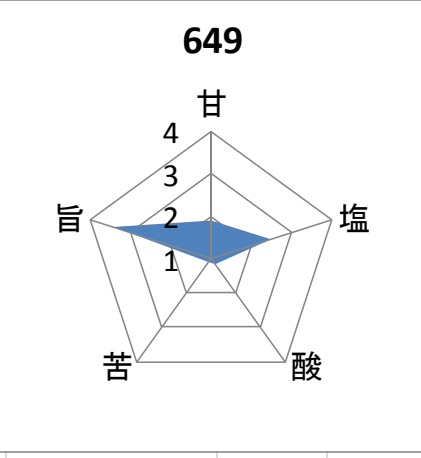
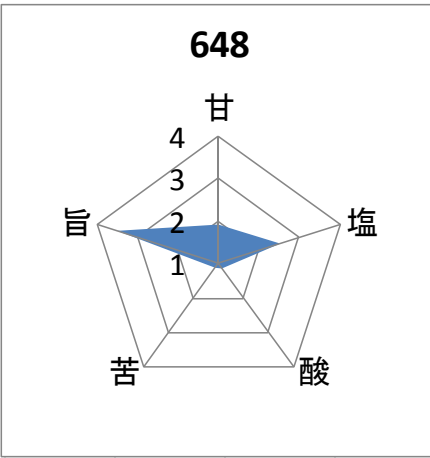
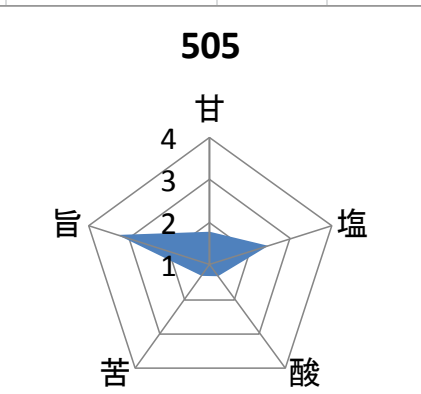
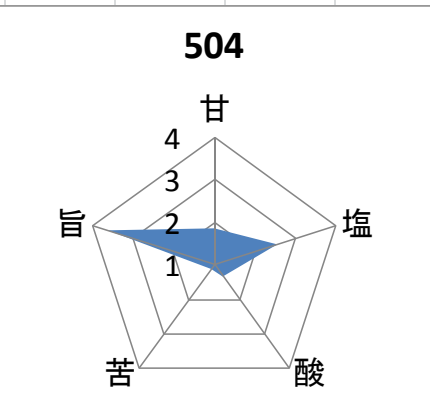
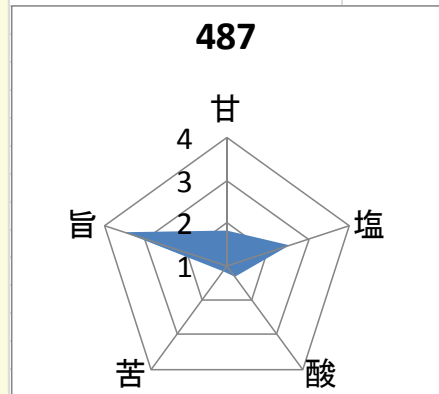
味の見える化・独自展開 2010年～

味覚分析結果レポート

AISSY株式会社

鈴木隆一

	甘	塩	酸	苦	旨
487	1.82	2.54	1.32	1.16	3.53
504	1.86	2.56	1.34	1.12	3.63
505	1.78	2.45	1.33	1.32	3.28
507	1.79	2.41	1.41	1.13	3.39
648	1.92	2.53	1.14	1.12	3.5
649	1.9	2.48	1.16	1.1	3.42

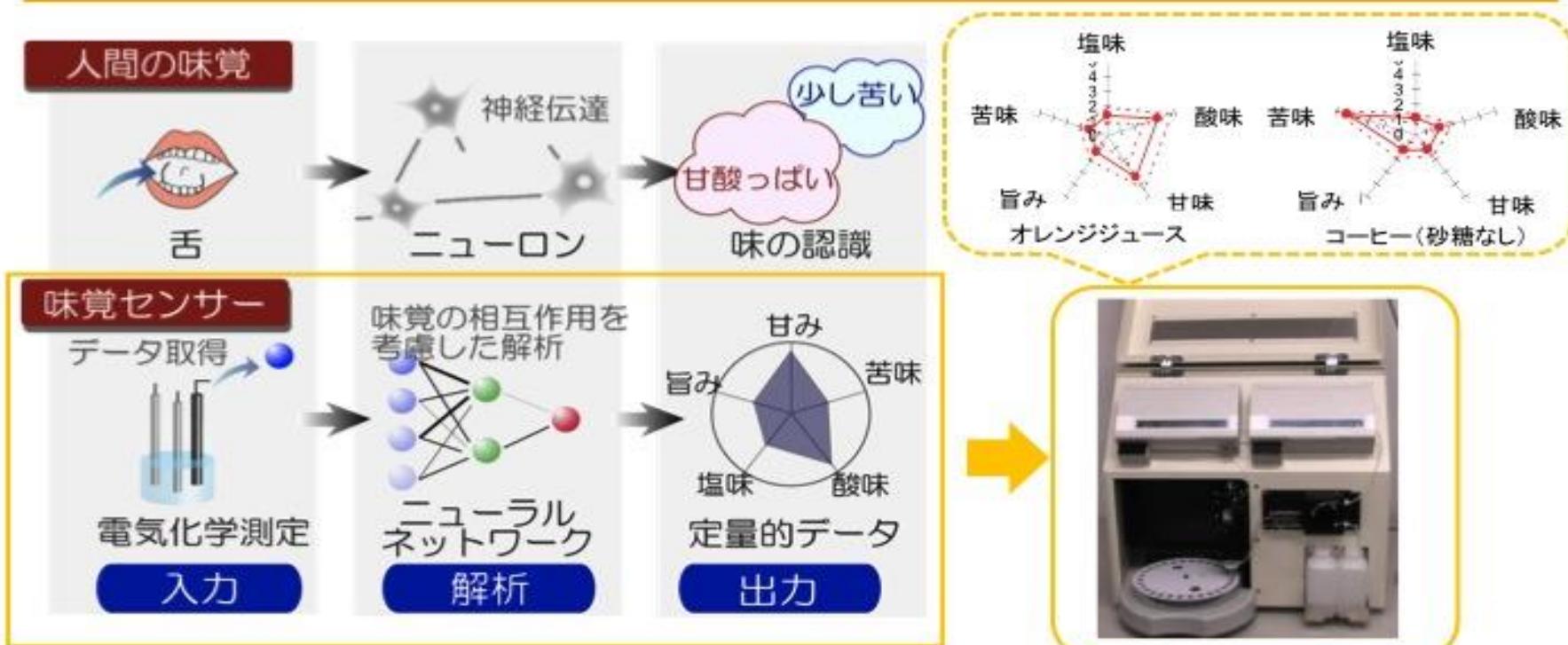


AISSY (株) 味博士
鈴木隆一

旨みの見える化 赤身は人工味覚センサーを活用

ヒトの味覚を再現した味覚センサー

AISSY



呈味成分をセンサーで直接測定

➡ 基本五味に変換

慶應義塾大学から特許を出願・取得し、AISSYが独占的实施権を取得

味覚センサー 小型化実現

経済産業省 ものづくり補助金の活用

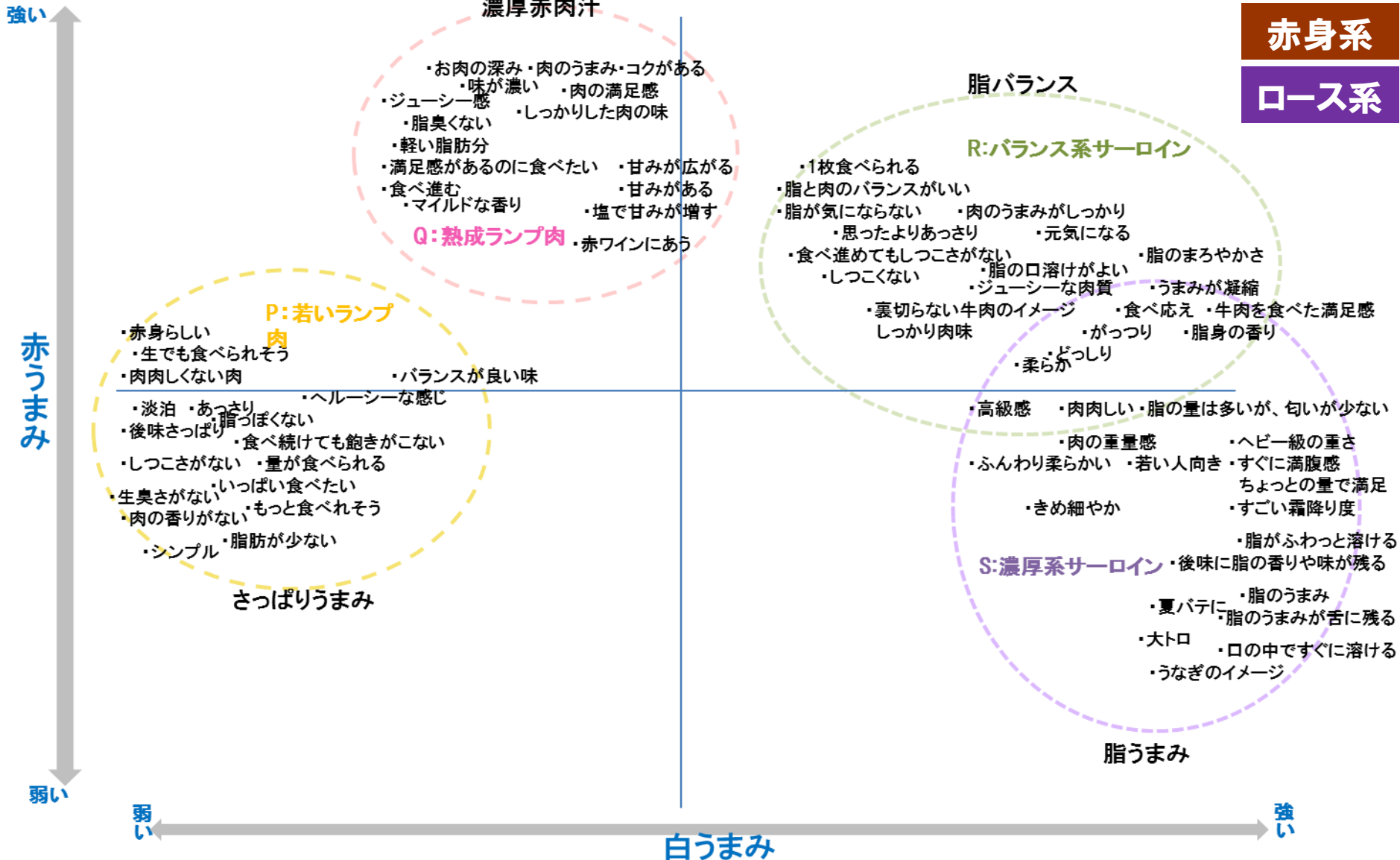


2014年(未公開情報)

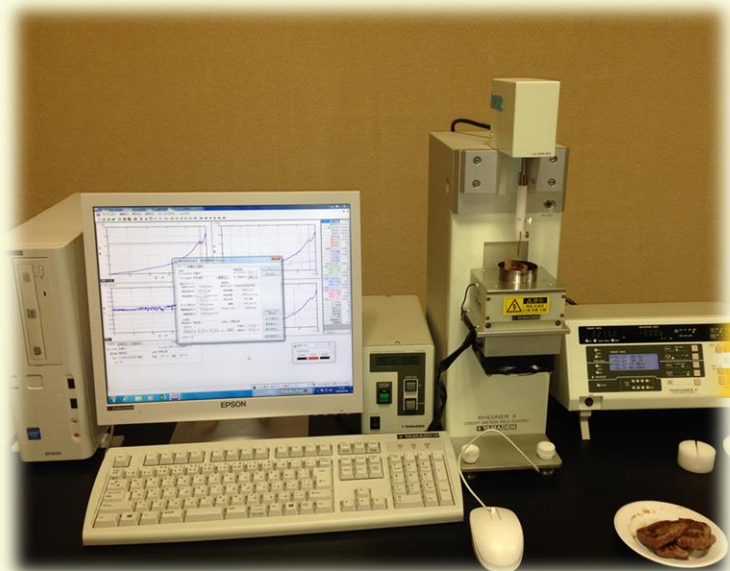
うまみ軸でみる牛肉のおいしさ

赤身系

ロース系



柔らかさの見える化



提携

東洋大学

Toyo University
125th
Anniversary
TOYO UNIVERSITY

よりお肉の柔らかさを測定できる環境を整備

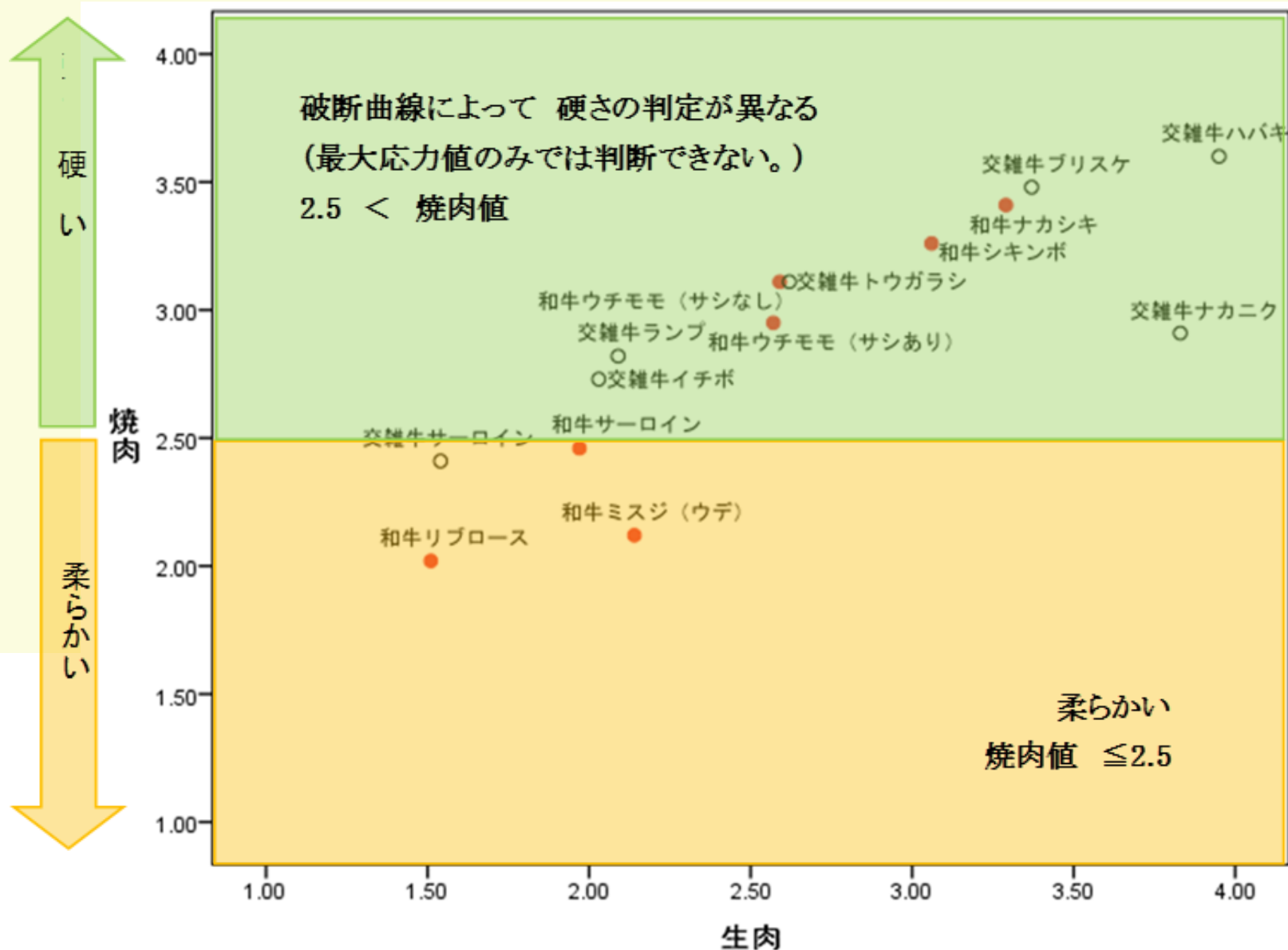
さらに




柔らかさ測定と官能評価について研究

2015～16年、学生の卒業論文テーマとして、御一緒に取り組みさせていただきました。

柔らかさ測定と官能評価





**味の見える化
生産現場へ**

生産現場へ① ～出荷情報の収集



生産現場へ② ～鳥山牧場で実践

各種
DATA

生産現場に反映



情報の宝庫



安定スコアを目指す
(5～8点)

見た目格付や流行よりも
『食味の感想・評価』に
基づいた血液改良

『ハズレない肉質』
血液交配

食味結果に基づき
『1頭当脂肪含有率』50%
を軸とした血液改良

消費
現場の声

良い牛肉

ハズレない牛肉

生産現場へ③ ～チャレンジ



出荷データ 4,000頭～

脂肪酸組成データ 3,000頭～

人口味覚センサーデータ 1,000頭～

クラウドデータベース化

2016年3月～ 生産カルテ分析のスピードアップを実現

味の見える化・観点として改良へ

外れる
種雄牛

外れる
血液交配

外さない
再生産

外さない
血液交配



未来へ

海外輸出①



海外輸出② 3年間の収穫



VS



〇〇産 WAGYU
(米・豪・チリなど、ほとんどが交雑種)

海外での
認識

- ①霜降りが多く、見た目が綺麗である
- ②柔らかい食感よりも、脂っぽさが際立つ
- ③理由も判らず価格が高過ぎて興味無い
- ④産地毎に『うちのA5 ヨロシク〜』と来る

=

正確な
認識は
わずか

課題

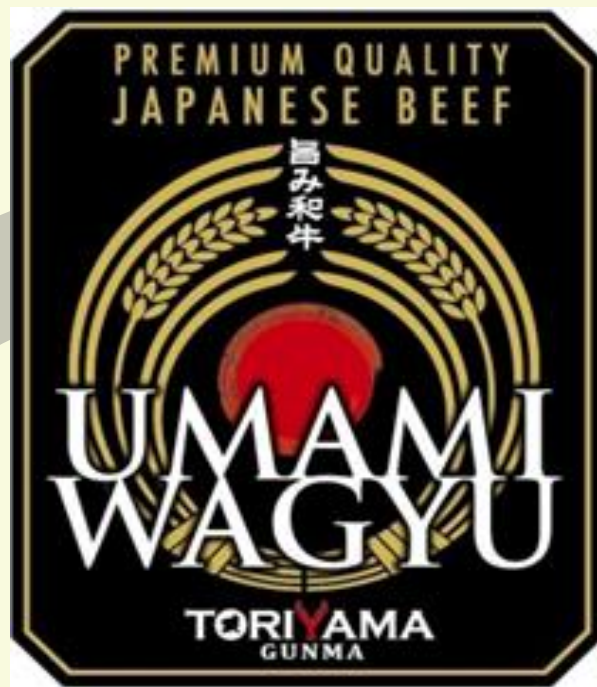
日本産黒毛和牛の差別化(定義)が伝わらない

海外輸出③ TORIYAMAグループの取組み

①

見た目より
味の見える化
推進

脂肪酸組成・
味覚センサー
データ持参



②

A-4格付だけの
徹底的な
官能評価
重視



直近のチャレンジ項目

農場HACCP取得

2016年7月スタート

2018年3月取得

循環型農業

2016年

新米生産
協力

鳥山牧場産
堆肥活用

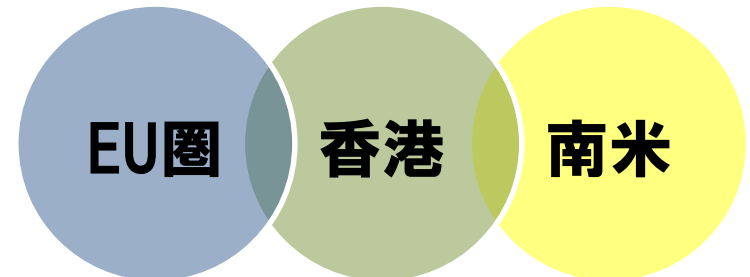
製品取扱い開始

和牛生産一貫体制

- 繁殖基盤強化(母牛贈頭)
- 協力生産者グループ化

供給体制・拡大へ

輸出国拡大継続





農場HACCP取得

平成30年 3月 9日認証

農場HACCPとは

- HACCPはHazard Analysis Critical Control Pointの頭文字をとったもので危害要因分析(HA)必須管理点(CCP)といわれるものです。
- 農場HACCPは農場の飼養衛生管理にHACCPの考え方をとり入れて、生産される畜産物の安全性の確保及び生産性の向上を図るためのものであり、危害要因の分析・評価(HA)を行い、個々の農場の状況に応じた一般的衛生管理プログラムや必須管理点(CCP)を決め、適切な飼養衛生管理に取組むことにより最終的な製品の危害汚染を防止しようとするものです。



第138号

農場HACCP認証書

畜産農場における飼養衛生管理
向上の取組認証基準に基づく
農場HACCP認証農場として下記の
とおり認証する

記

農場の名称及び住所 有限会社鳥山牧場
群馬県利根郡昭和村赤城原1231番地
農場管理者の氏名 代表取締役 鳥山 真
家畜の種類 牛(肉用)
認証年月日 平成30年3月9日
登録有効年月日 平成33年3月8日

平成30年3月9日

公益社団法人 中央畜産会

副会長 姫田 尚

東京都千代田区外神田二丁目16番2号

**2016年度
群馬県優良企業表彰※（受賞20社）**

商業・サービス部門

優秀賞

受賞致しました。

※群馬県の産業を支える優れた中小企業を顕彰し、中小企業の魅力と重要性を広く伝える優良企業の表彰であり、平成24年度から実施されています。

❖ 赤城牛・赤城和牛



私たちが育てた
赤城牛は、安全・安心です。

赤城山麓の大自然に囲まれて
赤城牛はすこやかに育っています。
安全面を十二分に配慮した
指定配合飼料を与えています。

赤城肉牛生産販売組合
組合員 木村 武夫/岡久沢 毅/石坂 朝夫/橋 保/岡野 久/佐藤 守之次/木村 孝一/長岡誠哉/赤崎 昌雄/高橋 望風/藤野 隆/藤生 幸男/古川武生/橋 博雄/(有)鳥山牧場
だから安全! だから安心! 赤城牛。

- 群馬県内の契約農家 50件
赤城山麓にある自社直営農場(鳥山牧場)を筆頭に、肥育技術の高い農家と出荷契約を提携。
- 年間販売頭数 1,500頭
全国販売頭数の150万頭からみると、わずか0.1%。
販売先は地元群馬県を中心に、東京都内・京浜地区・新潟県など。
- 品種 黒毛和種・交雑種
- 生産技術向上
毎年、定期的に研究会を開催。品評会や情報共有を実施し、研鑽を重ねる。

❖ 鳥山畜産食品株式会社

商号	鳥山畜産食品株式会社
代表者	代表取締役社長 鳥山 真
資本金	30百万円
売上高	2,626百万円 (2018年9月期)
創業	1948年(昭和23年)5月
設立	1961年(昭和36年)9月
取扱い品目	生体肉牛、牛枝肉、牛部分肉(正肉)、輸入牛肉、畜産加工製品 赤城牛総販売元
認証	生産情報公表牛肉JAS認定(ZBPJ2012) 群馬県食品自主衛生管理制度認証取得(2010年10月認定)
主要販売先	(株)マルイチ産商・(株)ベイシア・(株)フレッセイ・阪急オアシス・福島屋・旬熟成・クリエイトレストランツHD
主要仕入先	(株)群馬県食肉卸売市場・(有)鳥山牧場・前橋家畜市場・プリマハム(株)
加入団体等	赤城肉牛生産販売組合・群馬県家畜商商業協同組合・群馬県食肉事業協同組合連合会 渋川市食肉事業協同組合連合会・群馬県食肉卸売市場買参人組合・(社)長野県佐久広域食肉公社 信州牛生産販売協議会

❖ 有限会社 鳥山牧場

商号	有限会社 鳥山牧場
代表者	代表取締役社長 鳥山 真
資本金	5百万円
売上高	391百万円 (2018年3月期)
創業	1974年(昭和49年)6月
設立	1980年(昭和55年)9月
取扱い品目	肉牛
認証	生産情報公表牛肉JAS認定(ZBPJ2012) 農場HACCP認証農場(第138号) JGAP認証農場(L100000006)
主要販売先	鳥山畜産食品㈱
主要仕入先	鳥山畜産食品㈱
加入団体等	赤城肉牛生産販売組合