

## 有限会社松本畜産

三重県多気郡多気町

<https://www.matsusaka-ushi.com/>



### 店舗概要

創業年 2009年(平成21年)  
売場面積 37.9㎡(11.5坪)  
従業員 4人  
営業時間 9:00~17:00  
定休日 日曜日

### 商品構成

・精肉 97.2%  
・加工品 0.7%  
・レストラン 2.0%

### 経営方針

- ・松本畜産は、先人から知恵と姿勢を受け継ぎ、それを確実に次代へとつなげています。
- ・「いい環境がいい牛を育てる」「いい餌がいいお肉を育てる」をモットーにし、一頭ずつ愛情をこめ自然の恵みに守られながら育つ松阪牛本来の姿がここに 있습니다。この松阪牛たちは私たちの宝物です。

## 仔牛の仕入・肥育・加工・販売を一貫して行う松阪牛の産直販売

### [自家肥育の特産松阪牛を期日限定販売]

明治後半より家畜商を行い、1982年に現在地で松阪牛の肥育を開始。代表者は精肉店の長女として生まれ、偶然にも松阪牛肥育農家の夫と結婚。2006年から本格的に肥育に携わってきた。実家の精肉店が閉店することがきっかけとなり、6次産業化を推進し、レストランを併設する精肉店を2012年に開店。

生後約8ヶ月の仔牛を但馬の市場から仕入れ、900日をかけて一頭ずつの状態を見ながら、地元の稲わらを中心とする自社配合の餌を与えて、のんびりと肥育するという昔ながらの肥育方法を守っている。松阪牛の中でも3.5%程度しか出荷されない「特産松阪牛」を直販している。直営店での販売は毎月29日(”にく”の日)に限定。8月と12月は世の中の夏期休暇・冬期休暇に合わせて10日間程の毎日販売を実施。レストラン利用客に精肉販売も行う。三重県多気町のふるさと納税の返礼品としても提供しており、多気町ホームページからも購入することができる。自店のECサイトも開設しており、ネットでの販売は年間を通じて行っている。



併設レストランで美味しさを実感して精肉購入につながることも多い。



地元の稲わらを中心にした餌で育つ仔牛



松阪牛証明書とGIシール付の包装は産直販売ならではのもの。

### [特産松阪牛を手頃でカジュアルに提供するお肉料理カフェを併設]

松本畜産で育った特産松阪牛の美味しさを最大限に生かしたお肉料理を提供したい。肩肘張らずにゆっくり食事していただきたいとの思いから、カフェスタイルのレストランを併設している。木・金・土曜日のAM9:00~PM14:00、ランチタイムだけの営業。食事は予約制だがランチを3300円で提供している。毎週土曜日には店内で惣菜の販売を実施。お米は地元で育ったコシヒカリ・ぎんひめ、野菜はあきふゆ農園さんの無農薬有機野菜を中心に、地元産の野菜を使う等、素材にも地元産にこだわる。調味料の醤油と酒も地元醸造会社のものを使用しています。

### [オリジナルビーフオイルを開発・販売して廃棄物を減少]

精肉成型時に切り落とす牛脂のほとんどが廃棄処理されていた。当社が肥育する特産松阪牛の牛脂は融点が低く旨み強い場所である。その特徴を活かして当社が開発したのが「ビーフオイル」。しかし、当初は使い方が分からないため売れなかった。そこで、レシピ集を作って配布。自社ホームページでもダウンロードできることから販売に繋がっている

### [クラウドファンディングとSNSでのこだわり発信]

新型コロナで毎年行われてきた「松阪牛共進会」は中止。飲食店等への売上も減少。そこで、クラウドファンディングに挑戦。目標金額100万円に対して、325万円の支援を得ることができた。初めての方が多く、新たなファンづくりに成功。

中…オリジナルの惣菜  
併設レストランのランチメニュー



ビーフオイルとレシピパンフ