

■特産品

◎曾於市の特産品

曾於市には黒毛和牛・黒豚・ゆず・お茶・すいかなど様々な特産品があります。

平成22年5月にオープンした「曾於市観光特産開発センター」では曾於市の特産品を販売する「そおかいネット」<http://www.sookai.net/>を開設しています。



◎曾於市ブランド確立の取組みについて

曾於市では多種多様な農畜林産物や加工品等が生産されています。そこで全国へのPR・流通ルートの拡充ならびに生産の振興を進めながら消費者の皆様へ安心安全な特産品を提供していきます。

平成21年度から付加価値の高い特産品や観光商品開発を推進し、総合的な「曾於市ブランド」を確立する取組みを行っています。

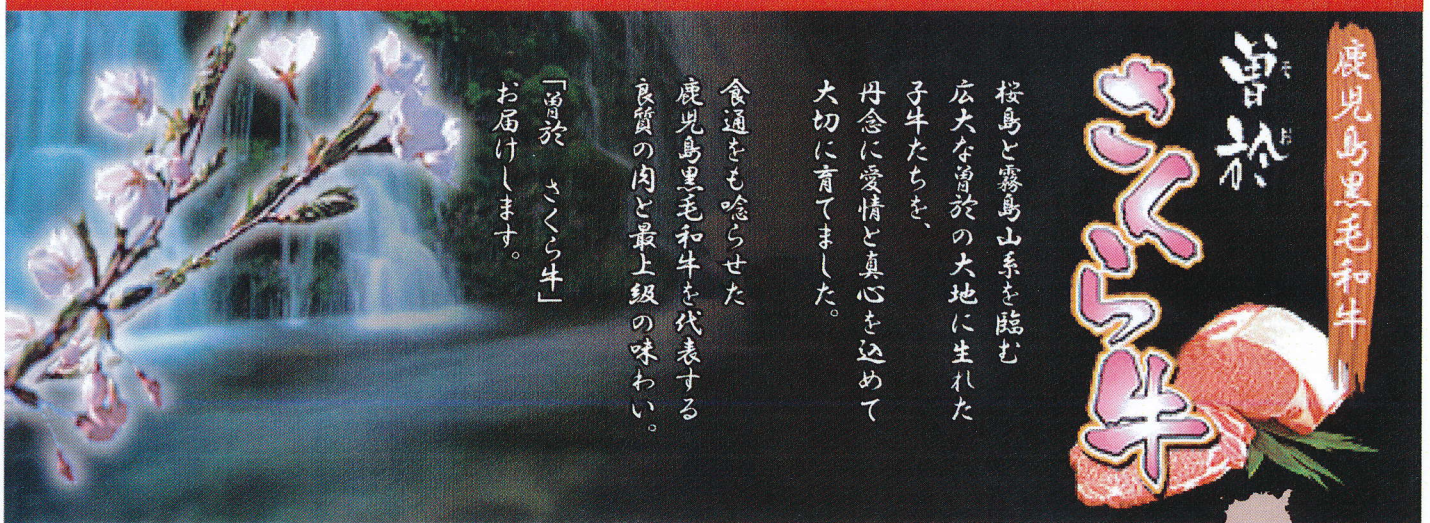
◎「曾於さくら牛」の取組み

福岡県にある株式会社福永産業と曾於市・JAそお鹿児島が「曾於さくら牛」という新しいブランドを立ち上げました。

「曾於さくら牛」は曾於地区で生まれ育った良質な子牛を導入し、特別配合した飼料「さくら」を給餌して牛にストレスを与えないように大切に肥育された特別な黒毛和牛です。

鹿児島黒牛 曾於 さくら牛

※商標登録申請中



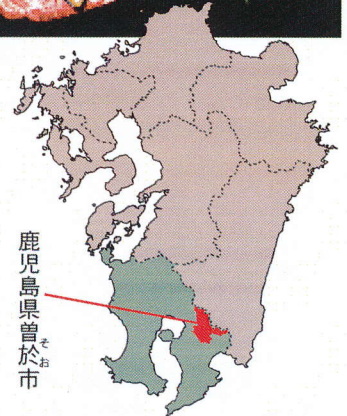
「曾於 さくら牛」
お届けします。

食通をも唸らせた
鹿児島黒毛和牛を代表する
良質の肉と最上級の味わい。

桜島と霧島山系を臨む
広大な曾於の大地に生れた
子牛たちを、
丹念に愛情と真心を込めて
大切に育てました。



鹿児島県曾於市は、霧島山系を仰ぎながら、白鹿岳・高之峰や大河原峽花房峽・大鳥峽など、すばらしい自然に恵まれ、春には見事な桜景色となります。この素晴らしい自然環境で生れた子牛を特定農場の方々が、丹精こめて育て上げ、誰からも賞賛される、曾於に咲く桜の様な色の「牛肉」になって欲しいとの想いから、この名前をつけました。
大自然と農家の想いが育んだ、鹿児島黒毛和牛「曾於 さくら牛」・・・ご堪能ください。



鹿児島県曾於市

News!

昨年初の賞金女王に輝いたプロゴルファーの横峯さくらさんに曾於市から「曾於 さくら牛」一頭分が贈られました。
2011年開通予定の九州山陽新幹線「さくら」に合わせて、曾於さくら牛の特製駅弁を発売予定

曾於さくら牛 4つのこだわり

「曾於さくら牛」とは高品質の肉質を作るために、曾於地区の特定農場が曾於地区で生まれ育った子牛を仕入れ、特別配合された「さくら」と霧島連山の天然水、最高の環境で飼育された鹿児島黒毛和牛（鹿児島黒牛）であり、こだわりを追求した福永産業オリジナルブランドです。

特別配合飼料「さくら」で育てる

高品質の肉をつくる為に特別に配合された飼料「さくら」を与えています。
飼料「さくら」は、Aランクの良質なとうもろこしに加え、消化吸収も良く栄養価が高い*ホミニーフードがふんだんに使われています。



*とうもろこしを粉砕する際に出てくる、いわゆる「ぬか」にあたる部分で栄養価が非常に高い。

水は霧島連山の天然水

霧島連山の地下より汲み上げた天然水は、ミネラルを多く含んでおり、その美味しい水を与えています。



血統の良い素牛を仕入れる

曾於地区の子牛は質・量ともに全国でもトップクラスの黒毛和牛であり、その品質を目指し全国から多くの購買者が来場しています。
曾於さくら牛はその中でも選りすぐりの素牛を仕入れ、育てています。



最高の環境で「肥育」する

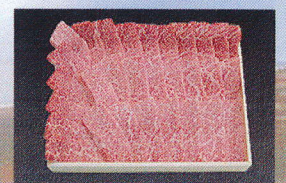
牛舎の中を常に清潔に保つだけでなく、飼育者の会話にまで気を遣い牛にストレスを与えないようにすることや、床（とこ）にのこずをふかふかに敷くなど、ゆったりと牛が過ごせる環境を作るため、徹底的にこだわった肥育をしています。



総飼養頭数約 2,500 頭 曾於さくら牛を育む人達



鹿児島黒毛和牛 曾於さくら牛



株式会社 福永産業

さくら牛

検索

所在地：福岡県遠賀郡遠賀町広渡 2434

TEL : 093-293-2299 URL : <http://www.fukunaga-brand.co.jp>

FAX : 093-293-2255 MAIL : info@fukunaga-brand.co.jp

メ
モ