

一貫体制でつくりだす 極上の鹿児島黒毛和牛。



「薩摩 牛の蔵」では、信頼できる10人の蔵元が育てた「4%の奇跡」だけを提供している。

農家と企業の相乗効果で
自慢の和牛に新たな価値を。

(株)ビースマイルプロジェクトは、鹿児島県で食肉加工・卸業を営む(株)カミチクを主体に、飼料商社や食肉加工メーカー、投資銀行などのパートナー会社と共に設立された。生産から加工・流通・販売・外食まで、グループ内で行う一貫体制を確立し、黒毛和牛の付加価値を高めて提供する仕組みを展開している。

同社が東京と大阪に店舗を構える焼肉店「薩摩 牛の蔵」では、「A5等級BMS10番以上」という、厳選された鹿児島黒毛和牛をリーズナブルに味わうことができる。その希少性から「4%の奇跡」というブランド名がつけられ、旨み、色、締まり、全てにおいて最高品質と認められる逸品だ。「都会の中の小さな鹿児島」がコンセプトの店内は、落ち着いた和調に仕立てられ、地元産焼酎も数多く取り揃えられている。また、鹿児島産食材にこだわり、ファミリー層をターゲットにした「産直焼肉ビーファーズ」や、自社グループの牧場から直送される牛乳やチーズを使った事業にも取り組むなど、業態は幅広い。全店に共通する上質な食事と、それらを愉しむのにふさわしい空間は、多くのお客様から高い評価を受けている。



落ち着きのある「牛の蔵」店内。最高のおもてなしで大切なひとときを演出する。

※BMS:牛脂肪交雑基準

牧場から店へ、美味しさを直送。 安定価格の実現も。

一貫体制は、多くの畜産農家が抱える、飼料や子牛の高騰、高齢化による跡継ぎ不足といった課題の解決にも役立てられている。例えば、牛の飼料を独自開発することで、輸入品のように価格変動の影響を受けないこと、低コスト化を実現。九州各地の契約農家で栽培される稲ワラなどの粗飼料に、豆腐粕やパイン粕といった食品副産物を組み合わせて完成させるオリジナル飼料は、栄養価も高い。牛の体調や肉質状態について分析を行い、常に飼料の最適化を行える点は、独自開発ならではの強み。高い技術力を要する牛の繁殖に関しても、自社グループの長年の研究と設備により、高品質な生産が安定的に行われている。

高品質で安全・安心な肉牛の生産をサポートすることは、飲食店で提供する際の安定価格にも繋がっている。長期的な計画では、九州全体の農業の強化・再生の一助となりたいと代表の上村氏は語る。

同社は今後、国内外で100店舗の飲食店展開を予定しており、特にアジア圏では日本スタイルの焼き肉や鉄板焼きの業態に力を入れている。現地での本格的な人材育成も計画しており、鹿児島黒毛和牛だけでなく、日本の農業の魅力を深く知ってもらうための仕組みづくりにも余念がない。



独自開発の「TMR 発酵飼料」。粗飼料を仕入れる農家へは堆肥還元を行い、自然の循環サイクルを重視している。



衛生管理の世界基準であるISO22000を取得済みの加工センターでは、手作業で丁寧な包装が行われている。

牛舎は衛生管理が徹底され、牛にとって最大限ストレスフリーな環境が保たれている。



豊かな自然に囲まれた広大な放牧地。牛の健康状態を確かめながら1頭1頭愛情深く育て上げる。



株式会社 ビースマイルプロジェクト
代表取締役 上村 昌志

1985年、家業である畜産農家から独立し、食肉加工・卸業を行う(株)カミチクを設立。2015年、(株)ビースマイルプロジェクトを設立し、生産から外食事業まで手掛ける一貫体制型グループ事業を展開している。

高品質な和牛はお中元などのギフトとしても人気が高い。



株式会社 ビースマイルプロジェクト

〒892-0846 鹿児島県鹿児島市加治屋町13-4 MAX加治屋町ビル4F
TEL:099-294-9604 FAX:099-294-9605
HP:<http://bsp-j.com/>