

食生活を豊かに彩る 熊本生まれの「藤彩牛」。

ふじあやぎゅう



オリジナルブランド牛「藤彩牛」のきめ細かい霜降りや美しい色は目にも鮮やか。

高品質への情熱が漲る
オリジナルの黒毛和牛。

熊本県で(株)ファームクリエイトが展開する「牧場直営焼肉ふじの蔵」は、グループ企業が自社牧場で飼育した黒毛和牛や馬肉を中心に提供している。牧場直送だからこそ叶えられる鮮度や、品質の高さ、そして確かな味で多くのファンから支持を集めている。

なかでも、オリジナルブランド牛「藤彩牛」は、和牛特有の甘味ととろけるような柔らかさが楽しめる看板メニューだ。また、熊本名物の、栄養価が高くヘルシーな馬肉も見逃せない。牧場直送という強みを活かし、赤身だけではなく、ハツやレバーなど豊富な希少部位を取り揃えている。いずれも噛みしめるだけで深い味わいを感じられる逸品だ。

落ち着いた雰囲気が漂う店内は、接待や家族の記念日など、ちよつとした贅沢をする日に使われることも多い。熊本名物を味わおうと観光客の来店も増えており、さまざまな用途やニーズに対応している。



ゆったりと食事を愉しむことができる店内には、個室や宴会場なども完備。

生産者が見える一貫体制で 素材の付加価値向上を目指す。

(株)ファームクリエイイトは、グループ企業で飼育・加工・販売を一貫して行い、無駄のない生産ラインで美味しい食肉の提供に取り組んでいる。

牧場では、極上の黒毛和牛を育て上げるために、肥育期間を他社よりも長く設けている。そうすることでサシが入りやすくなり、三千頭いる肥育牛の品質を、高い水準で一定に保てるからだという。また、長年改良を続けた独自ブレンドのエサや地元産の稲ワラを、適切な量を見極め与えることも、肉質を高める秘訣だ。馬肉は、北海道を中心とした安心できる国内各地の牧場と、空気の澄んだカナダ西部の契約牧場から、肉付きの良い丈夫な子馬を厳選して仕入れている。ストレスがかからないよう熊本へ輸送された子馬は、阿蘇山麓の風通しの良い場所で仕上げの二年をのびのびと過ごす。

最新鋭の設備が揃った加工場は、衛生管理に厳しいガイドラインを設けており、食の安全を保証する国際規格のISO22000を業界で初めて取得した。生肉を取り扱う会社として、安心・安全への取り組みには余念がない。

今後同社は、「藤彩牛」のブランド力強化、また、新鮮で美味しい馬肉の認知度アップを目指し、県内での多店舗展開や東京進出に意欲的だ。素材に絶対の自信と誇りを持ち、実直に熊本特産の魅力を広めている。



美味しい水と空気に恵まれた、牛や馬がリラックスして暮らせる広々とした厩舎。



天井が高く、広々とした厩舎。独自ブレンドのエサを体調を見ながら与え、大切に育て上げる。



鮮度と旨みにこだわった、栄養価が高くヘルシーな馬刺しを提供。



株式会社 ファームクリエイイト
代表取締役 藤本 健

大学卒業後、牧場を運営する親会社(株)フジチクに入社。その後、牧場で飼育された、黒毛和牛や馬肉を提供する飲食店を展開。野菜や米なども熊本県産にこだわり、地元で根ざした経営を目指す。

「焼肉ふじの蔵」では、新鮮野菜のサラダバーや惣菜を豊富に取り揃え、肉以外の食材にも妥協しない。



株式会社 ファームクリエイイト

〒869-1103 熊本県菊池郡菊陽町大字久保田727-1
TEL:096-232-2919

牧場直営 焼肉ふじの蔵

〒869-1101 熊本県菊池郡菊陽町津久礼2145-1
TEL:096-233-1129