

# 選び抜かれた最高の品質。 島生まれ、島育ちの隠岐牛。



希少な隠岐牛や島根県産の食材を、料理人が腕によりをかけて芸術的な一品に仕上げる。

## 隠岐島産の魅力を 東京・銀座から発信。

島根県隠岐島で畜産物や海産物の加工販売事業を営む(株)隠岐牛は、2016年8月に東京・銀座で高級日本料理店「ことひ」をオープンした。関連会社の(有)潮風ファームが丹精込めて育てた隠岐牛を和食と融合させ、地元産の素材も共に楽しめる品々を提供している。

親会社である(有)飯古建設は、地元のリソースで新規事業をと一念発起して(株)隠岐牛を創業。隠岐牛ブランドの知名度向上や、島根県の情報発信の場として活用すべく飲食業へと事業を拡大した。店名の「ことひ」とは、万葉集などで詠まれた言葉で「特別な牛」を指す。「隠岐島」という島でしか生まれ育たない特別な隠岐牛と、和食料理家・齋藤章雄氏が生み出す料理の融合で新たな食の提案を目指して名付けられたという。

高齢化などにより全国的に減少傾向の畜産業だが、同社代表の田仲氏は自然豊かな隠岐島には大きなチャンスがあると考えている。離島というハンデイも、他には無いメリットに変えられよう。こうした思いを若い世代に伝え、業界の活性化にも尽力していきたいという。



料理との調和が大切にされた空間や器にも齋藤氏のこだわりが光る。

# 地の利を活かした飼育法。 こだわりの味を全国へ。

「ことひ」で提供される隠岐牛の味わいは、黒毛和牛本来の旨味が凝縮され高い評価を得ている。隠岐牛の条件は、島内で生まれ育った未経産のメス牛であること、日本食肉格付協会で肉質が4等級または5等級に格付けされていること、隠岐出荷証明書が発行されていることだ。島内で生まれる年間約1200頭の牛から隠岐牛として市場に出るものは約1割であり、幻と言えほど希少性が高い。

生後4ヶ月間親牛と暮らした後、10ヶ月間広大な大地で放牧されるのも隠岐牛の特徴だ。丘の急斜面を走り回ること、足腰が鍛えられ、食欲も旺盛になる。すると胃腸が強くなり、病気になるににくい健康的な体がつくられる。その際海風を吸ってミネラルを含んだ牧草を食べることも美味しさの理由の一つだ。放牧期間が終わると牛舎へ移される。一頭ずつ給餌を適切に行い、体調を観察しながら徹底的に健康管理するためだ。牛舎で与えられる稲ワラは近隣農家で採れたもので、牛の排泄物から作る完熟堆肥と物々交換しており地元資源の循環にも一役買っているという。

隠岐牛のブランド確立を早急を目指す同社は、現在主な出荷先を東京市場に限定している。まずは都会の食通たちからファンを増やし、全国展開への活路を開くことが目的だ。畜産はじっくりと丁寧な販売は戦略的に取り組む同社の動向に今後も注目していきたい。



一頭一頭仕切られている牛舎は全国的に珍しく、健康管理に高い意識が向けられている。

成長した牛は、生産者自らがトラックを運転し東京市場へと出荷される。



手付かずの自然が残る隠岐島。急勾配の多い地形を活かし、強く健康で良質な牛に育て上げる。



株式会社 隠岐牛  
代表取締役 田中 寿夫

代表取締役を務める(有)飯古建設の新規事業として、2004年に隠岐牛の繁殖と飼育を一貫して手掛ける(有)潮風ファームを設立。その後隠岐牛のさらなる付加価値向上を目指し、2016年に飲食店事業として同社を設立。



料理をゆっくり味わうのにふさわしい、落ち着いたある「ことひ」店内。



## 株式会社 隠岐牛

〒684-0404 島根県隠岐郡海士町福井387-2  
TEL:08514-2-0232 FAX:08514-2-1701

## 銀座「ことひ」

〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目5-17 みゆき館ビル3F  
TEL:03-6264-5029 FAX:03-6264-5729  
HP: <http://cotohi.com/>