

霜降りの旨みにこだわり 牝の神戸ビーフを厳選。

肉の柔らかさ、脂の味、見た目の美しさ
を追求した「肉料理 樹」の神戸ビーフ。

とびきりの満足と感動を
舌と心に届ける焼肉店。

2016年設立の株川岸畜産は、自然豊かな兵庫県西脇市で但馬牛の肥育を行つてきた川岸牧場の肉牛を活用し、精肉販売店「肉処 樹」と飲食店「肉料理 樹」を運営している。創業の目的は、美味しい神戸ビーフを地元の人々に食べてもらいたいという思いと、牛を無駄なく使い切るためだ。さらに、父親が経営する牧場の肉牛に付加価値を付けることで、畜産業は儲からないという風潮を覆し、畜産業には夢があることを次世代に伝えたいという願いも込められている。

「肉処 樹」では、川岸牧場の牛肉を中心に目利きの技を活かして上質な牛肉を仕入れ、精肉職人としての鍛錬を欠かすことなく全力で牛肉と向き合っている。そんな直営精肉店から届く、選りすぐりの神戸ビーフを提供するのが「肉料理 樹」。広々として落ち着きのある店内で、味も見た目も極上な牛丼をゆつたり、じっくり堪能できるのが特徴だ。「遠方から来られる方も、地元のお客様も増え、精肉店とともに広く認識されてきたという実感はある。特典のあるプレミアム会員カードを通して、価値を認めてくださる固定客に応えていきたい」という川岸代表の言葉に、金額以上の品質とサービスを提供し、さらなる満足を届けたいという想いが感じられる。



個室は一枚板のテーブルが印象的であり、木の温もりを感じる。



愛情を注ぎ手塩にかけた牝牛で、 生産者からも「目置かれる肥育牧場。

川岸代表の生家でもある川岸牧場は、数々の品評会で優秀な成績を収める但馬牛の肥育農家だ。8割以上を神戸ビーフとして出荷する生産技術で、高い評価を集めている。一番の特徴は、牝牛しか肥育しないこと。牝牛にこだわるのは、良質な脂の旨みと、細かい肉質が、霜降りの美味しさを分かつてもらうのに最適だからという。繁殖まで行うと仔牛を選ぶことができなくなるため、信頼のおける市場から但馬牛の牝牛のみを厳選し、育てている。

「仔牛の選畜こそが最も大切。育て方にこだわりはない。当たり前のことと、毎日行うだけ」と父、川岸裕人氏。その肥育環境には繊細な気配りが感じられる。牛舎内は清潔感にあふれ、風通しもよく、オイもほとんど感じられない。常にクラシック音楽が流れ、牛がストレスを感じずにリラックスできる環境だ。牛肉は、生きている間に受けた愛情や環境、その他いろいろなものが美味しさに反映する。だからこそ丹念に愛情を注ぎ、手間暇を惜しまず丁寧に牛たちを育てるることは、"当たり前"なのだ。

物心ついた時から、牛を身近に育ってきた川岸代表。お客様目線で美味しい神戸ビーフを提供するという理念のもと、次は東京進出にも挑戦したいと語ってくれた。



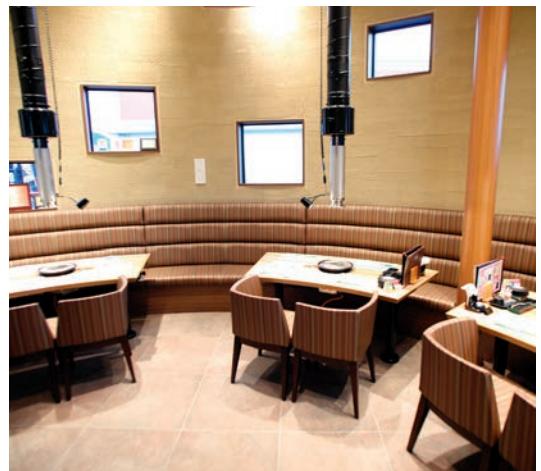
兵庫県畜産共進会第100回記念大会では、肉牛、牝牛の部で最優秀賞を受賞。



清潔感のある牛舎で丁寧に丹精込めて肥育されている牝牛。



やわらかさと旨味が引き立つ適度な霜降り。ヘルシーなローストビーフは人気の一品。



天井が高く落ち着いた雰囲気の椅子席。その他、個室やカウンター席などシーンに合わせて選択できる。



株式会社 川岸畜産
代表取締役 川岸 正樹

3代続く牧場に生まれ、大学卒業後は東京の精肉卸業者で肉の流通を習得する。4年後、地元に戻り、父が肥育する但馬牛を活用し、2011年に精肉店「肉処 樹」を開業。2016年に「肉料理 樹」をオープンさせる。

右: 多彩な部位が並ぶ「肉処 樹」。
下: 東京ピッグサイトで開催された、フードセレクションでも好評を得た。



株式会社 川岸畜産 肉処「樹」

〒677-0016 兵庫県西脇市高田井町342-1
TEL:0795-22-2959 0795-24-1229(肉処 樹)
<http://tatsuki-beef.com/munu-sub/>

肉料理「樹」

〒677-0016 兵庫県西脇市高田井町322-1
TEL:050-5593-4435