



OUR PRODUCT

生食用加工肉

高い衛生基準を
乗り越えて完成!



- 1984年3月 ● 岡崎商店開業
- 1989年3月 ● 有限会社 岡崎牧場設立
- 2012年10月 ● 「パイン牛」商標登録
- 2013年8月 ● みやざき6次産業化
チャレンジ塾受講
- 2013年10月 ● 6次産業化の
総合化事業計画認定
- 2014年11月 ● 屋号を株式会社 岡崎牧場に変更
- 2015年1月 ● 宮崎銀行「みやぎん6次産業化
支援ファンド」第1号出資決定
- 2015年3月 ● 加工施設を整備

株式会社 岡崎牧場

徹底した衛生管理が 可能にした生食用牛肉



宮崎市中央卸売市場内にある精肉直売店では、加工品も含め様々な商品が並ぶ



安全性と美味しさを追求し完成させた、クリーンルーム完備の生肉加工販売場

徹底した衛生管理のもと、
肉の可能性を広げる商品作りに
取り組んでいます。

COMPANY INFORMATION

株式会社 岡崎牧場

加工 ● 直売 ● 農家レストラン

インターネット販売 ● 海外輸出 ● 観光農園

その他

住所 ● 宮崎県宮崎市新別府町雀田 1185番地
TEL ● 0985-31-1745
FAX ● 0985-26-6116



代表取締役社長
岡崎芳次さん

「パイン牛」を筆頭に長らくブランド展開を行ってきた岡崎牧場だが、消費者からの生食用牛肉への強い要望にこたえるべく、新たにユッケや牛刺しなどの「生肉」の加工品を製造、販売する運びとなった。これまでの要望から生食の文化は特に根強いと実感しており、いよいよ満を持しての試みである。

生食用の肉に関しては、食中毒を引き起こさぬよう、国の厳格な衛生基準が設けられている。それをクリアするためには、新たにクリーンルームを備えた加工場を新設する必要性があり、そのためには県や自治体、金融機関など第三者機関との連携が不可欠であった。

そんな中、2015年1月に宮崎銀行から6次産業支援ファンド第1号として出資も受け、宮崎中央卸売市場内に生食用肉加工販売場をオープンさせることができ、活発なビジネス展開ができるようになった。

同社は、それだけに留まらず、専用の熟成庫で温度、湿度、風を徹底管理して熟成させる「ドライエイジングビーフ」とよばれる製品の開発研究にも取り組んでおり、今後のさらなる発展と未来への展望を描いている。