



OUR SHOP

焼肉苑 齋藤牧場

自社生産のメリットを活かし、安全でおいしい『齋藤牛』を提供



- 2013年5月 ○ 6次産業化の総合化事業計画認定
- 2013年8月 ○ みやざき6次産業化チャレンジ塾受講
- 2014年1月 ○ 自社生産肥育和牛『齋藤牛』誕生
- 2014年4月 ○ 自社直営レストラン 焼肉苑 齋藤牧場 オープン
- 2015年2月 ○ 加工・直売施設を整備

株式会社 サイトーファーム

お客様の笑顔が見たい おいしさを約束する『齋藤牛』



シックでモダンな内装。両家顔合わせ、慶弔時・法事やビジネスにも利用される



ブランド牛『齋藤牛』を贅沢に使用した、肉汁あふれる人気のハンバーグ

挑戦したいのなら、早くチャレンジしましょう!

COMPANY INFORMATION

株式会社
サイトーファーム
(焼肉苑 齋藤牧場)

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 ● 宮崎県西都市大字妻1520-1
TEL ● 0983-35-3915
URL ● <http://www.saitoh-bokujo.jp/>



専務取締役
齋藤 幸紀さん

サイトーファームの直営レストラン「焼肉苑 齋藤牧場」は、県内有数の観光地である特別史跡公園園西都原古墳群の程近くに位置している。「自分のつくった牛を多くの人に食べてもらいたい」と語る、専務取締役の齋藤幸紀さん。今年4月に開店1周年を迎えた今も、消費者と直接向き合うサービス業に奮闘する毎日だ。

祖父の代で始めた酪農は、父の代で肉用肥育に業容転換。後を継いだ幸紀さんを中心に事業拡大を見据えて法人化した矢先、口蹄疫が発生した。経営再開もままならない中、スーパーで購入していた消費者からの「もう一度、

齋藤さんのお肉が食べたい」という声があつた。こだわりの環境で育てた「齋藤牛」ブランド化への背中を押してくれた。国や県の支援を活用し、県農業振興公社の6次産業化チャレンジ塾などにも参加。念願だった精肉の加工・販売事業、さらには夢だったレストラン経営にも踏み出した。自社生産から加工して提供するため、おいしい「齋藤牛」を安価で食べられると、地元はもとより西都原を訪れる観光客にも人気だ。幸紀さんは、今後の抱負として「地域企業として、観光や農業など地域振興も盛り上げていきたい」と話してくれた。