

処理施設であるサンキョーミートで製品化され、主に伊藤ハム経由で販売されている。

沖縄県内ではイオン琉球で定番化されているが、最近では沖縄県産牛肉の引き合いが高まっていることもあり、首都圏市場での販路も拡がりを見せている。イトーヨーカドー木場店（東京都江東区）では月1回のフェアが実施され、10月のリニューアルオープンセールではもとぶ牛が大々的に訴求された。

都内に、もとぶ牛の一頭買いを打ち出す焼肉店も登場した。タレントの堺正章さんプロデュースの「炭火焼肉An」（港区六本木）では、もとぶ牛の一頭買いをコンセプトにさまざまなメニューが提供され、女性客やビジネスマンに人気を博している。

坂口社長は「人と自然にやさしい、をテーマに20年にわたり安全・安心、おいしい牛肉づくりに取り組んできた。当面は現在の飼養規模（2,200頭）を維持しながら、繁

◎農業生産法人 株式会社もとぶ牧場

所在地	沖縄県国頭郡本部町字大嘉陽472番地
設立	平成元年9月
牧場用地	13万9,669㎡
飼養規模	2,200頭（黒毛和種、去勢6：雌4）、うち繁殖8頭
飼料工場	2,769㎡、醗酵飼料製造能力30t／日
堆肥工場	2,508㎡、有機堆肥生産量4,500t／年

殖部門を100頭まで増頭していく方針だが、沖縄生まれ、本部町で育ったもとぶ牛をトップブランドと並ぶようなブランドとして全国に発信していきたい」と意欲をみせる。その一環として加工品開発にも乗り出した。

ネット通販市場を視野に、もとぶ牛を原料に使用したカレー、ハンバーグ、メンチカツ、ウインナーなどを県内の食肉加工メーカーで委託製造。いずれも独自のレシピを開発したこだわりの商品群。年内にも大手スーパーのネットショッピングで販売が開始される予定であり、もとぶ牛の全国的な知名度向上が期待されている。



1 牧場を視察する量販バイヤー 2 糖蜜が飼料の嗜好性を高める
3 首都圏スーパーでの売り場展開 4 もとぶ牧場ウインナー