



自社生産肥育和牛

宮崎和牛 齋藤牛 とは

都内の浅草ビューホテル・品川プリンスホテルのレストランで採用!

(株)サイトーファームが、宮崎県内を始め九州各地から肉質・増体・血統に優れた仔牛(生後8~10ヶ月)を導入し、当社が独自に開発しブレンドした発酵飼料を給餌することにより、バランスのとれた霜降りと、肉質が柔らかく非常に深い甘みをだすことができた牛肉です。

お客様が幸せになれる 美味しい牛肉を作りたい。

すべての「幸せ追求」から、サイトーファームは始まる!

常に新しいことに挑戦する気持ち(フロンティアスピリッツ)を持ち続ける企業でありたい。まず、飼育している牛たちが幸せ、仔牛生産者と肥育管理者もやりがいを持って幸せ、加工販売、調理接客者も商品に自信を持つことができ幸せ。そして、お客様が一番喜んでいただき笑顔で食べていただくことが幸せ。すべての幸せのため、サイトーファームは最大限の努力を怠りません。



飼料へのこだわり

こだわるからこそ「愛される牛肉」が生まれました!

様々な試行錯誤の末、ビール粕・おから・とうもろこし・大麦等をベースに、オリジナル発酵飼料を開発しました。当社指定工場のみで徹底された品質管理の元それらをブレンドし、約14~21日間発酵熟成された飼料を、牛たちの発育ステージに応じて、良質の粗飼料(牧草、稲わら)とバランスを考慮して給餌を行っています。また、牛たちの環境ストレスを徹底的になくすために、牛床・水槽・餌箱、さらには牛舎内外の環境を常に清潔にしておくよう努めています。



サイトーファームの野望

これまでの畜産業のイメージを一新! 清潔で広々とした牛舎での肥育・生産から、加工販売接客業務までの「新たな畜産業」の実現!

< 部門紹介 >

農業部門

齋藤牛の肥育・生産業務
(給餌、牛舎の環境管理などが主な業務)

今後の目標

牛舎の新設により、現在の2000頭から2500頭規模まで拡大し、仔牛の生産にも注力していく。

加工部門

飲食部門の下請け 卸用処理
メンチカツ・コロッケ等加工商品製造

今後の目標

直売所「こころ」での販売・ギフト販売・催事場販売・ふるさと納税返礼品などで、直接全国の皆様に美味しさを伝えていきたい。

飲食部門

「焼肉苑 齋藤農場」の運営

今後の目標

こだわりの宮崎和牛「齋藤牛」を、できるだけ多くの皆様に食べていただけるような場所を手がけていきたい。

宮崎市中心部から車で約30分の、古墳群で有名な西都市の田園風景に広々と牛舎を構える。現在の社長が二代目となる畜産農家で、平成22年に法人化し、現在の株式会社サイトーファームへ。会社は、「農業」「加工」「飲食」と、大きく3つの部門で構成されており、幅広い業務経験も可能。年齢層は20~30代を中心とした、とてもアットホームな会社です。

既に、**県外からの就農者なども各部門で活躍中**で、採用担当でもあり、経営に積極的に関わる三代目の専務を中心に、ブランド牛である「齋藤牛」を全面に押し出した、新たな取り組みを始めています。

今後、若手を中心としたスタッフの力で、各分野での規模拡大を図り、全国区へと羽ばたく今まさに真っ只中です!

こんな人あつまれ!

- ・動物(牛)が好きの方
 - ・向上心がある方
 - ・学びたいという意識がある方
- 〈特に若い力は歓迎、女性の方も歓迎します〉

重機操作や食肉加工の技術なども身につきます!



サイトーファームの直売所「こころ」。ハンバーグ、メンチカツなどの加工品も取り扱っております。茶臼原の牧場の一角で、今日も元気に営業中です!