



Profile

有限会社ミートセンターのべ 代表取締役 延 隆久さん

自ら市場へ出向き、しっかりと状態を見て選別した子牛を自社牧場の綺麗な空気と水、恵まれた自然の中で育成。手塩にかけたこだわりの黒毛和牛を、「安心」「安全」「美味」をモットーに販売している。2018年からは『みはらしの丘あいさい広場』にも出店し、徐々に規模を拡大。行列ができる有名店として親しまれている。



阿南の地で育てた こだわりの牛を 全国のお客様に届けたい！

「牛を飼育していくうえで一番大事なのは健康管理。病気にならないよう、いかにストレスを減らすか、食べさせて、寝かせての繰り返し」と話す延さん。メインで育てているのは、雌の黒毛和牛。雌は雄に比べて肉が柔らかく、体の水分量も多いのが特徴で、店舗で販売されている商品のほとんどが雌だという。雄はスーパーや焼き肉店用。雌に比べ、噛み応えのある肉質が好まれているのだと。消費者のニーズを捉え、常に品質向上を目指す地道な努力の積み重ねが、長年にわたるお客様との信頼構築に繋がっている。

現在、ホームページでのPRやECサイトを使った牛肉販売にも力を入れていて、阿波牛の匠としてのブランド力を海外へも販路を拓げたいと考えている。またSDGsの観点から専用の機械で発酵堆肥も作っていて、野菜や植物の肥料として有効活用している。「人」と「牛」に全力で向き合い、様々な意味で両者とつなぐ架け橋となる人物といえるだろう。