

江田和牛の提案資料

江田畜産株式会社

江田畜産について

会社概要

- 会社名：江田畜産株式会社
- 代表：江田友輝
- 創業/設立：1941年創業、2023年4月設立
- 事業内容：黒毛和牛繁殖・肥育・小売・輸出・スマート畜産



牛舎：宮崎県西諸県郡高原町大字広原2025-2

沿革

- | | |
|---------|---|
| 1941年 | 初代武志が和牛繁殖農家として畜産経営を循環農業で開始 |
| 1980年 | 宮崎県和牛共振会受賞 |
| 1988年 | 二代目支征が継承 |
| 1992年 | 三代目修一が畜産を開始 |
| 2007年 | 宮崎県和牛共振会受賞 |
| 2021年 | 宮崎県和牛共振会受賞 |
| 2022年 | 四代目友輝が畜産を開始 |
| 2023年 | 江田畜産株式会社を創業（繁殖80頭）
宗守富士メス牛の肥育を開始（50頭分）
TOYOTAグループ・ソフトバンクと実証実験開始 |
| 2025年以降 | 世界初のオーガニック黒毛和牛”江田和牛”開始
肥育を拡大（250頭分）
順次繁殖・肥育頭数を拡大し1,000頭を目指す |

江田畜産とは

美味しい×健康 持続可能な純国産和牛文化を



美味しいと健康へ挑戦

飼育方法や餌/餌づくりまでこだわった**江田和牛**の生産・販売

世界初
オーガニック黒毛和牛
生産への挑戦

次世代の農業へ

ソフトバンク・
TOYOTAグループと
スマート畜産推進

循環農業による
持続可能な和牛文化
づくりへ

徹底的な品質担保

一貫農業による
トレーサビリティの
確保・品質担保

パートナー農家から
直接仕入れ＋販売による
品質の安定

弊社の提供する唯一無二の宮崎県産黒毛和牛「江田和牛」をご提案



THE GLOBAL GOALS

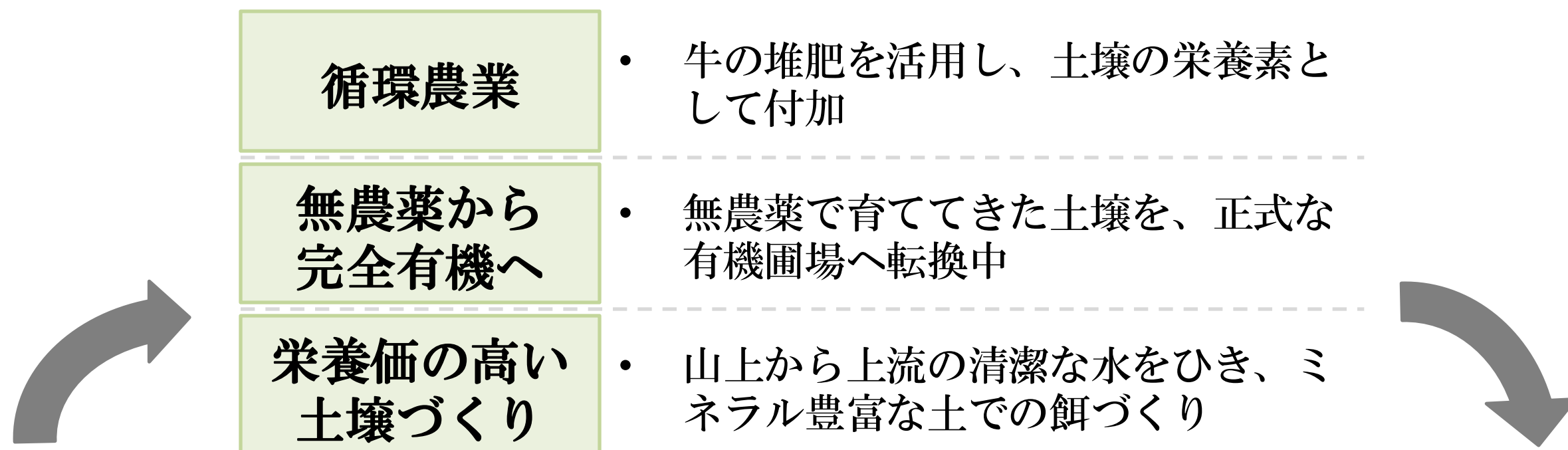


化学物質不使用
アニマルウェルフェアに配慮
循環農業 他

- 各部位ごとの正肉、加工品としてご提供可能
- 主な納入実績：東京ステーションホテル、リッツカールトン、not a hotel、LIFE、BIORAL、CITY SUPER（香港）、マンダリンオリエンタルホテル東京 等

弊社が生産・販売する江田和牛のこだわり「牛づくりは土づくり」

◆餌づくりへのこだわり



◆牛の成育方法へのこだわり

化学物質不使用	一貫農業でトレーサビリティを担保しながら成長促進剤・ホルモン剤を一切使用せずに成育
血統の厳選	味や肉質に加え、成育条件と相性の良い血統を厳選
ストレスレスな牛舎	清潔感を保ち、有機的管理の規定を満たす広々とした牛部屋で、牛のストレスを極力軽減した牛舎

◆牛の餌へのこだわり

粗飼料	稲藁を給餌することで、胃腸を始めとした消化器官の調子を整える
濃厚飼料	大豆粕や米糠でのオレイン酸の発出に加え、アマニ油による体調管理/オメガ3等の栄養分を給餌
飲み水	霧島山の天然水を100%使った飲み水を与え、豊富なミネラルを給餌

無添加飼育とは

無添加飼育＝増体・早期成育・予防のため化学物質不使用な純日本産黒毛和牛

一般的に使用されている化学物質

強ホルモン剤

- ✓ 急速な増体を目的とし、耳の裏に直接注射などで使用
- ✓ ステロイドなどのホルモン剤を指す（日本・EUでは使用不可）

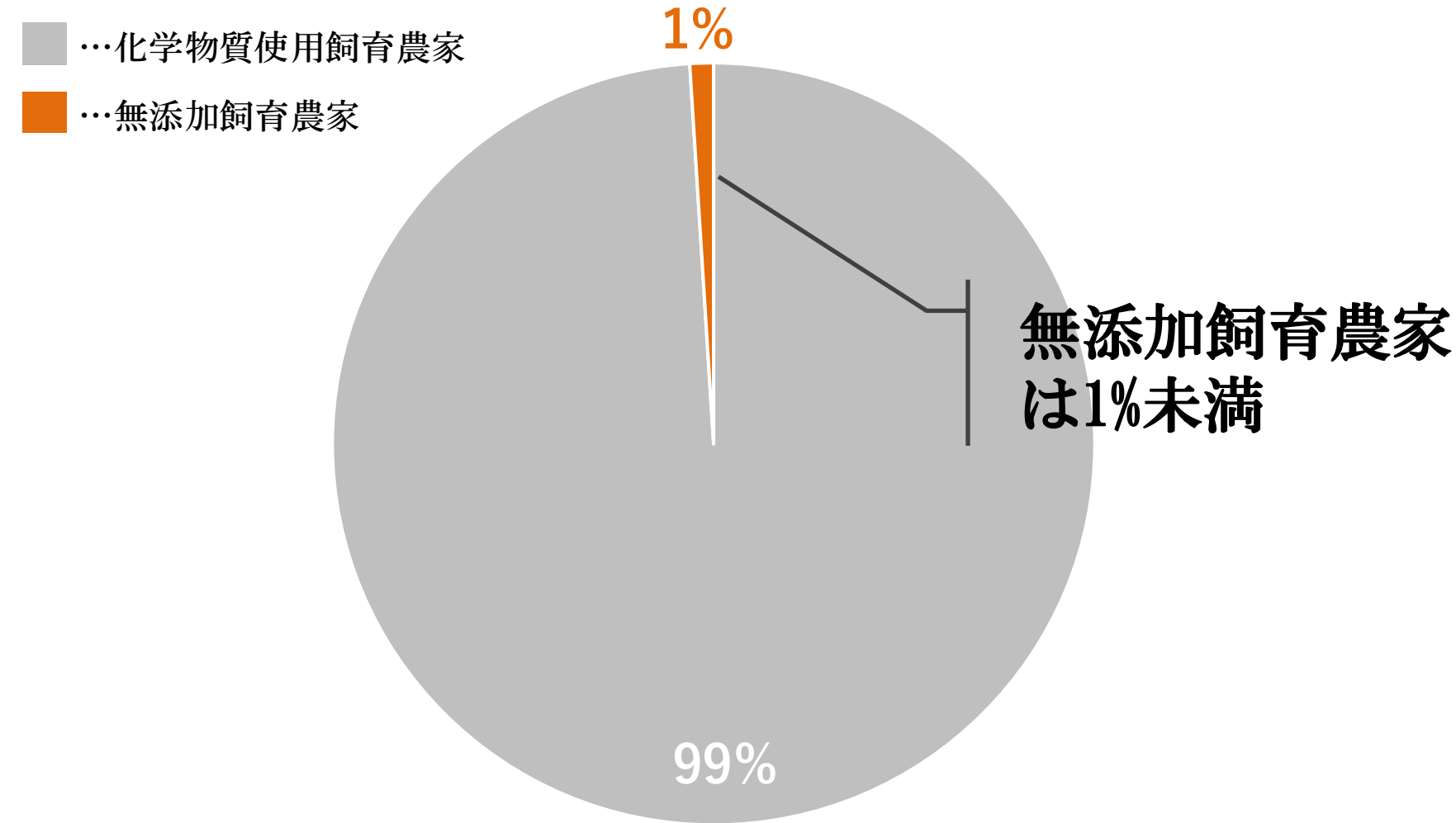
成長促進剤

- ✓ 増体を目的とし餌などに配合して使用
- ✓ モネイシンと呼ばれる強ホルモン剤には該当しないホルモン剤などを指す

抗生物質

- ✓ 病気予防を主目的とし、死亡を恐れて毎年不要な抗生物質を接種
- ✓ バクテリアの繁殖を防ぐ医薬品を指す

無添加の飼育割合（自社調べ）



⇒化学物質を人間が摂取することで前立腺・乳癌リスク増…など健康被害事例も発生することから
弊社では無添加な和牛の生産・販売に注力しております

無添加飼育の味への影響※

無添加飼育は味への影響も多数。

柔らかい肉質に濃厚な味わい・芳醇な和牛香・上質な脂をお楽しみいただけます。

飼育の特徴

飼育の特徴詳細

味への影響

1

化学物質不使用

- 増体や早期成育、過剰な予防のために化学物質を使用しない成育方法



- 柔らかい肉質と濃厚な味わい
(化学物質の硬化作用を抑え、 $\delta 9$ デサチュラーゼ酵素の働きがステアリン酸をオレイン酸に変換することで、脂肪がより柔らかくなります)

2

長期肥育

- 増体や早期成育剤を使用しないため、使用した場合の肥育期間と比べて長い期間肥育 (個体差有)



- 芳醇な和牛香
(長期肥育による期間をかけた成熟の結果肉の細胞密度が高くなり、食べた時の芳醇な香りへ影響)

3

米糠/大豆の餌給

- 病気予防も含め、必要な栄養素の補給のため米麴や大豆などを餌に配合



- 上質でもたれない脂
(米糠や大豆などを含む飼料を使用することで不飽和脂肪酸の比率を高め、心臓血管の健康に良い影響を与えるとされるオレイン酸の含有量が高まります)

※一部個体差がございますのでご了承ください。また、味は人の主観によるものが多いため、感覚の差がある旨ご理解ください。

美味しいと健康への挑戦

飼育方法や餌/餌づくりまでこだわった江田和牛の生産・販売

- ✓ わずか1%の農家しか取り組まない無添加で成育した、もたれない上質な脂と和牛の味の濃さ・和牛香を兼ね備えた江田和牛を提供
- ✓ 餌づくりから餌にこだわっており、天然の水と栄養価の高い餌、循環農業など持続可能な和牛産業に向けて価値を提供しております



世界初オーガニック黒毛和牛 生産への挑戦

- ✓ 世界でまだ事例のない、黒毛和種での有機JAS認定取得に向けて取り組み中（2025年取得予定）
- ✓ 無添加飼育はもちろん、有機飼料での生育と運動場での運動による牛本来の成育環境に近い状態で肥育



次世代の農業へ

ソフトバンク・TOYOTAグループと スマート畜産推進

- ✓ ソフトバンクのAI技術・TTDC（TOYOTAグループ）のセンシング技術・江田畜産の生産ノウハウを組み合わせ、スマート畜産の推進及び儲かる農家の普及を目指す



- ✓ 給餌の最適化
 - ✓ 出荷時期最適化
 - ✓ 温室効果ガス低減
- +
- オーガニック和牛生産方式の体系化

循環農業による 持続可能な和牛文化づくりへ

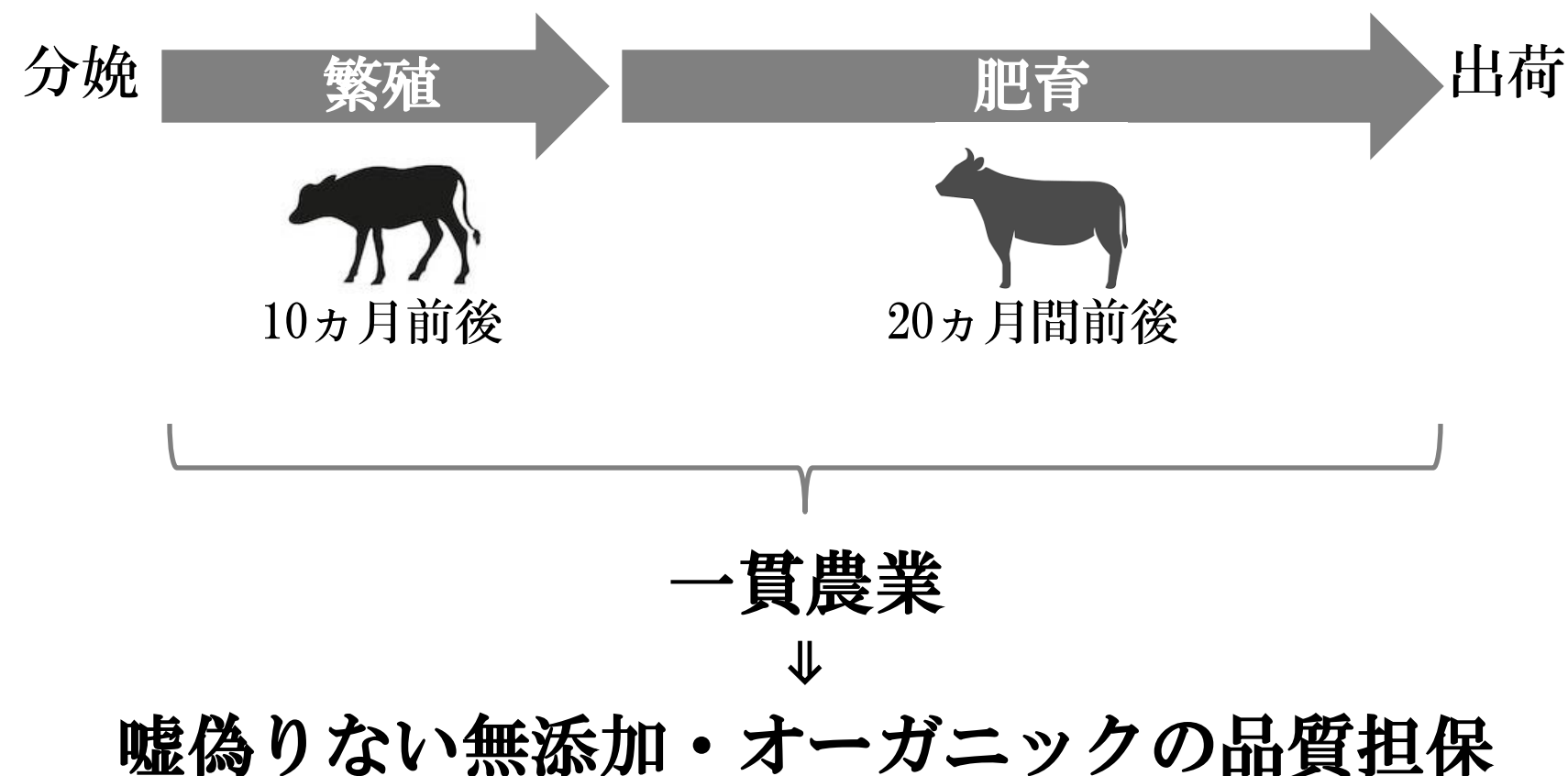
- ✓ 循環農業によるロスを出さない和牛づくりに取り組み、持続可能な和牛づくりの確立へ
- ✓ 飲み水もミネラルを豊富に含む霧島山の天然水を利用しており、サステナブルでかつ味にも良い影響があると考えております



徹底的な品質担保

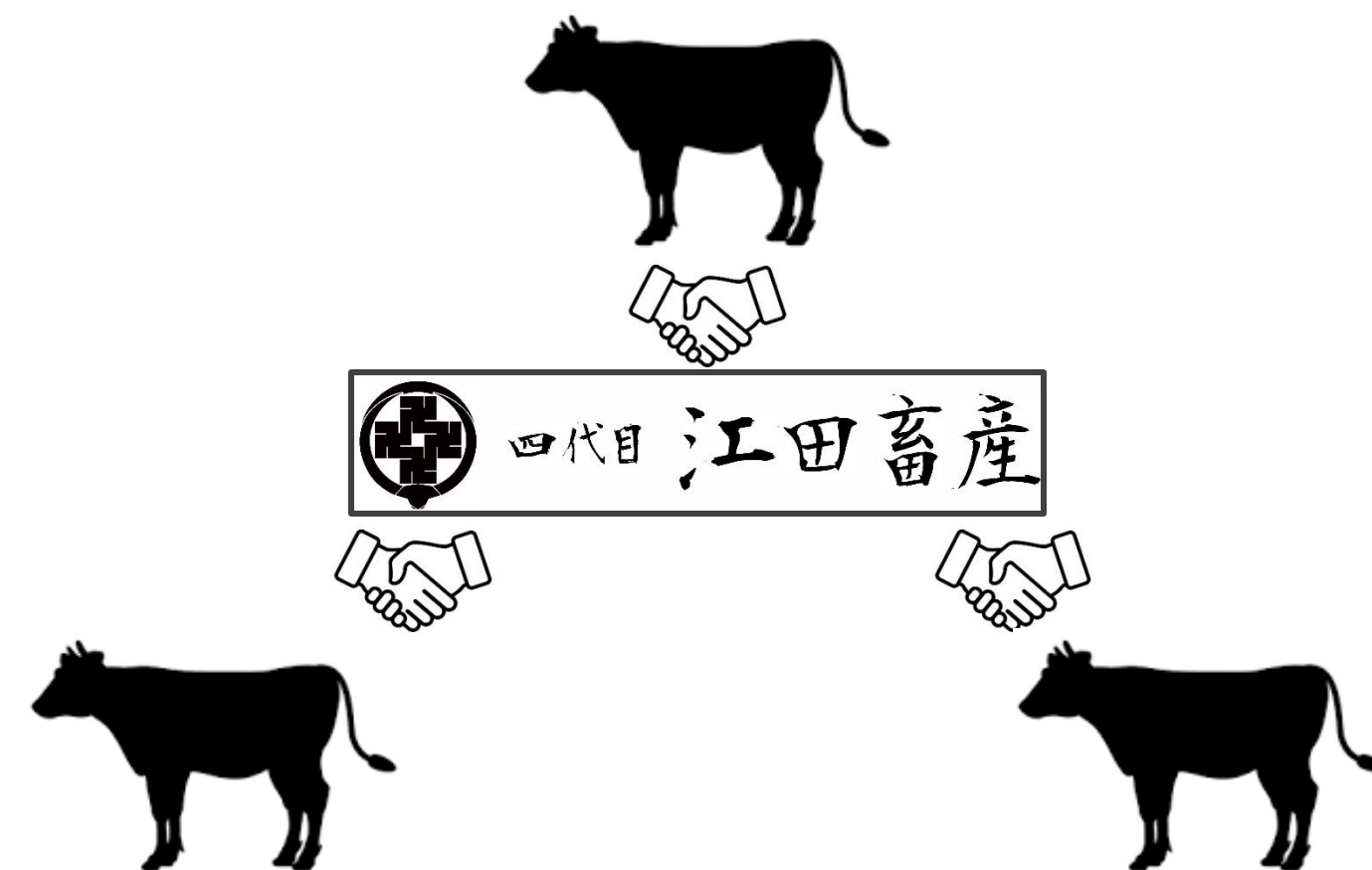
自社牧場の一貫農業による トレーサビリティーの確保・品質担保

- ✓ 繁殖と肥育をどちらも経営しているため、どの牛をどのように育てたか、仔牛の時点から餌の配分や成育管理が可能



パートナー農家から直接仕入れ＋販売 による品質の安定

- ✓ 弊社のパートナー農家から弊社が直接購入するため、一般的なブランド牛と比べて安定した品質で提供可能



Appendix

日本重要文化財東京ステーションホテルにて江田和牛を導入頂いています

Press Release

THE TOKYO STATION
HOTEL

2024 年 1 月 29 日

報道関係各位

日本ホテル株式会社
東京ステーションホテル

食文化を未来へ繋ぐ日本の生産者にエールを。 東京ステーションホテル総料理長が江田畜産を訪問 2つのレストランで無添加宮崎牛を提供

東京駅丸の内駅舎の中に位置する東京ステーションホテル（所在地：東京都千代田区丸の内 1-9-1）は、メインダイニングのプラン ルージュならびにバー&カフェ カメリアの2店舗にて1月29日（月）より、宮崎県江田畜産から取り寄せた無添加宮崎牛をつかったメニューを提供します。



プラン ルージュ お料理イメージ

レストラン プラン ルージュ Menu Blanc（初春メニュー）

期間：2024 年 1 月 29 日（月）～ 3 月 31 日（日）

時間：17:30～21:00（L.O.20:00）

場所：レストラン プラン ルージュ

価格：19,000 円 *他にも 14,000 円 26,000 円のコースがございます。

メニュー：

アミューズブーシュ シェフよりはじまりの一品

活車海老のミキユイタイム風味 キャビア添え

蝦夷鮑のブルギニオン

オイスターチャウダースープ

甘鯛のポワレ 和風ラビョットソース

いわて牛ロースのステーキ 銚子山十ひしお入り赤ワインソース または 静岡県産本わさびとジューダジャポネーズ

デザート



<メインディッシュグレードアップ メインチョイス>

・無添加宮崎牛ロース 静岡県産本わさびとジューダジャポネーズ または 銚子山十のひしお入り赤ワインソース +12,000 円

・仙台牛フィレのステーキ 赤ポルト酒ソース +7,000 円

・北海道産ワインラム 鞍下肉のロースト プロヴァンス風 +5,000 円



無添加宮崎牛ロース 静岡県産本わさびとジューダジャポネーズ
または 銚子山十のひしお入り赤ワインソース

江田畜産の無添加宮崎牛そのものの味を堪能できるひと皿。融点の低いこの黒毛和牛を、120 度の低温でじっくりと火を通し、仕上げに備長炭の柔らかな火入れで丁寧に焼き上げること牛の旨味を最大限高め、咀嚼のたびに溢れ出る、上質で繊細な脂質を味わえます。

*融点：個体が液体に変わる温度

※ご予約・お問い合わせ：公式サイト [ランチ&ディナー](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5220-0014（プラン ルージュ直通）

※画像はイメージです。

※ランチ 11:30～15:00（L.O.14:00）でもご予約いただけます。

※表示料金は消費税・サービス料込の価格です。

※食材の仕入れ状況により一部メニューや提供期間が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

バー&カフェ カメリア スペシャルホリデーランチ&ディナー

期間：2024 年 1 月 27 日（土）～ 3 月 31 日（日）の土日祝

時間：ランチ 11:30～15:00 L.O. | ディナー 17:00～20:00 L.O

場所：バー&カフェ カメリア

価格：6,980 円

*前日 16:00 までの事前予約制

メニュー：

本日のアミューズ

こだわり野菜と海の幸のデリスサラダ “カメリア風”

無塩せきベーコン巻き 無添加宮崎牛 100%ハンバーグステーキ 3 種チーズ焼 きのこ入りデミグラスソース

カメリア特製バスクチーズケーキ フルーツ添え

パンまたはライス

コーヒーまたは紅茶



無塩せきベーコン巻き 無添加宮崎牛 100%ハンバーグステーキ 3 種チーズ焼 きのこ入りデミグラスソース

無添加宮崎牛 100%のパテに閉じ込められた肉汁が溢れ出し、鼻から抜ける豊かな和牛香のパワフルなハンバーグステーキ。きのこが香るデミグラスソースとあわせることで旨味が増します！ベーコンの塩味がアクセントに。奥深いチーズとのマリアージュで味の変化をお楽しみいただけます。

※ご予約・お問い合わせ：公式サイト [ランチ&ディナー](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5220-1951（カメリア直通）

※前日 16:00 までの事前予約制です。

※画像はイメージです。

※表示料金は消費税・サービス料込の価格です。

※食材の仕入れ状況により一部メニューや提供期間が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

City Superにて江田和牛の納入イベントを実施



- 香港の富裕層向けオーガニックスーパー City SuperのSouth Side店にて弊社の江田和牛納入イベントを実施
- 多くの方に集まって頂き、Presidentからも大好評でした
- City Superには全店展開が決定しました

ソフトバンク、TTDC社共に共同リリースを発表

SoftBank

企業・IR

災害支援・サービス提供状況

ニュース企業情報理念・ビジョン・戦略投資家情報サステナビリティ採用情報

ホーム > 企業・IR > ニュース > プレスリリース > ソフトバンク株式会社 > 2024年 > 2024年1月31日

印刷

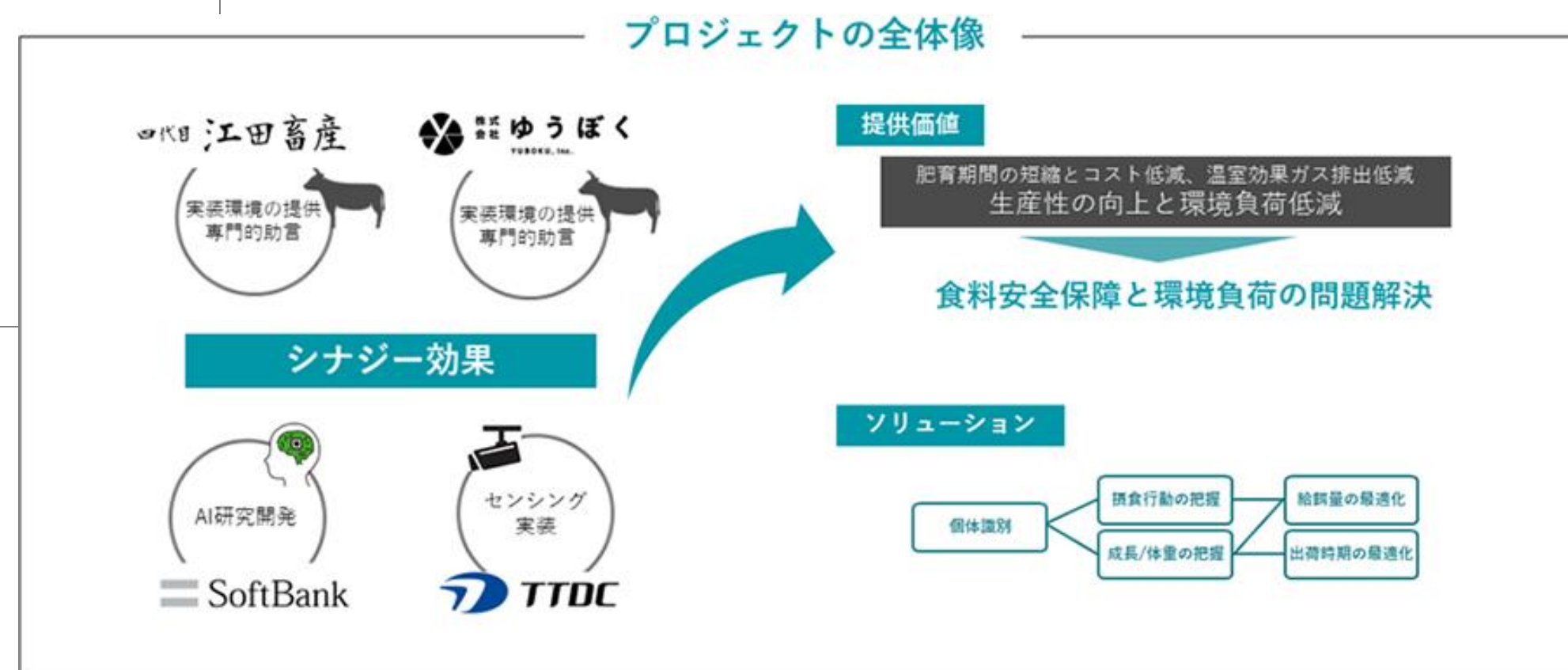
プレスリリース 2024年

牛の給餌量と出荷時期の最適化を目指す 畜産DXの技術検証実施について

～画像解析AIとセンシング技術を活用して牛の成長の“見える化”を実現～

2024年1月31日
トヨタテクニカルディベロップメント株式会社
ソフトバンク株式会社

トヨタテクニカルディベロップメント株式会社（本社：愛知県豊田市、代表取締役社長執行役員：香川 佳之、以下「トヨタテクニカルディベロップメント」）とソフトバンク株式会社（本社：東京都港区、代表取締役 社長執行役員 兼 CEO：宮川 潤一、以下「ソフトバンク」）は、畜産DX（デジタルトランスフォーメーション）に関する共同開発契約を締結し、牛の給餌量と出荷時期の最適化を図る技術検証（以下「本技術検証」）をしています。なお、本技術検証は、愛媛県デジタル実装加速化プロジェクト「トライアングルエヒメ」および農林水産省令和5年度「フードテックビジネス実証事業」の採択案件です。



国内外のマーケ/セールスメンバーによる導入前後のサポート



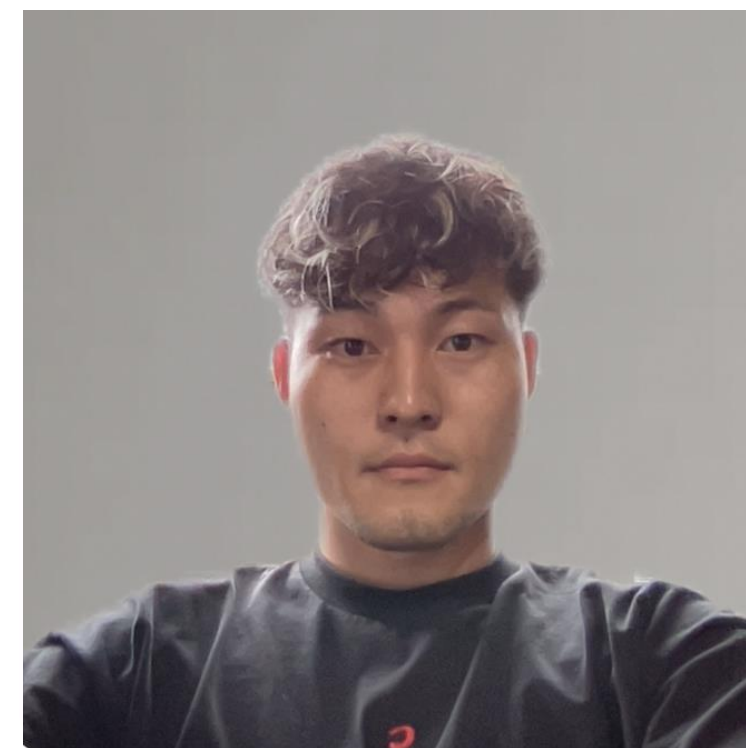
【代表取締役】

- ・ 江田友輝（27歳）
- ・ 宮崎県小林市出身
- ・ 日本大学商学部 *中退
- ・ 21歳で独立。映像制作/フィットネス事業の営業マーケに従事。
- ・ 26歳の時に実家の課題に直面し、江田畜産を創業。



【取締役執行役員】

- ・ 田中伶（28歳）
- ・ 早稲田大学教育学部卒業
- ・ 新卒でコンサル会社ベイカレント・コンサルティングに入社
- ・ コンサルティング営業及び経営コンサルタントとして活動
- ・ 国内外大手企業の事業/ブランディング戦略立案PJ等に従事



【海外部署/責任者】

- ・ Jun Kwon（25歳）
- ・ ウェスタンミシガン大学卒業
- ・ EY New York にて監査法人としてインターンを経験。
- ・ Potentialist GlobalにてUSテック企業の日本進出を支援/投資を経験。
- ・ 米国育ちというバックグラウンドを生かし江田畜産では海外チームの責任者として従事。



【海外部署/営業】

- ・ Valjon qejvani（26歳）
- ・ ウェスタンミシガン大学卒業
- ・ 2022年US大手マーケティング会社に就職
- ・ 2023年夏、江田畜産ジョイン

四代目 江田畜産

日本の「美味しく」「健康」な食文化を未来へ

まずはサンプルのご提供などから少しずつでも
貴社の価値向上のお手伝いできると大変有難く存じます