

# 下村牛

愛知県大府市特産

黒毛和牛







※2024年7月に10連覇となりました。

繁殖から肥育、そしてお客さまにお届けするまで、一貫生産。

血統の見極めと牛の健康状態の繊細なる管理、そして独自の配合飼料によって

最高品質の黒毛和牛を創り出しています。

限りない愛情とたくさんの手間隙をかけ、一頭一頭自社牧場で

大切に育てあげた安心・安全のブランド牛「下村牛」です。





— Table of Contents —

1. 下村畜産(Shimomura Livestock Company)
2. 下村牧場(Shimomura cattle farm)
3. 下村牛(Shimomuragyū)



# 下村畜産

— Shimomura Livestock Company —

安心して美味しい牛肉をつくり続け、  
全ての人に笑顔と活力を提供します。

【会社概要】

株式会社 下村畜産食肉 / 有限会社下村畜産

代表取締役社長 下村知士

本社 〒474-0048 愛知県大府市吉田町6丁目36番地

事業内容 畜産業、黒毛和牛の繁殖、肥育、精肉、販売



A faded background image of a man in a dark jacket and light pants milking a black cow in a barn. The man is crouched down, and the cow is facing him. The barn has wooden beams and windows in the background.

# 下村牧場

— Shimomura cattle farm —

# 100年後を見据えた持続可能な 循環型畜産を目指し、私たちは挑戦します。

- ・愛知県内、および長野・宮崎の10牧場で形成。
- ・地理的条件、飼養管理方法の異なる10牧場が戦略的な連携、効率的にデータやノウハウを蓄積し、スピード感のある成長を目指します。
- ・現在のグループでは、飼養頭数4,050頭、年間出荷頭数は2,000頭。  
多くの頭数を保有し、品質の高いものを安定して供給することが可能です。



# 究極の黒毛和牛「下村牛」を生む5つの秘密。





究極の黒毛和牛「下村牛」を生む秘密その①

## 繁殖から肥育まで自社牧場で一貫生産

- ・繁殖部門：良質な黒毛和種を生産する為に優れた雌牛を選抜し生産。  
自社内に繁殖部門を置き、生産・肥育・管理を一本化し、商品の質の向上及び提供コストの抑制を図っています。
- ・肥育部門：更に美味しく安全な牛肉を生産するため、日々研究と各分野のスキルアップ



## 究極の黒毛和牛「下村牛」を生む秘密その②

### 牛のストレス低減

- 牛にストレスのない環境づくり  
空気がこもらないように、直下型大型扇風機を一部屋に1台ずつ設置したり、一頭一頭の個性を考え、パドック内で飼育する牛の頭数を調整。
- 皮下脂肪を滑らかにするため、定期的にシャンプーやブラッシングマッサージ
- 健康状態の可視化  
血液検査をすることで、コレステロール値、ストレス値、エネルギー消費率を可視化、分析し健康状態を管理。





究極の黒毛和牛「下村牛」を生む秘密その③

## 科学的根拠に基づく母牛管理

「健康な母牛から、健康な子牛は生まれる」を実践  
定期的な母牛への血液検査、コレステロールやNEFA(遊離脂肪酸)のチェックなどにより、一般的に5～8%といわれる事故率と母親の負担を軽減などICTを積極的に活用し安定した畜産を行っています。



## 究極の黒毛和牛「下村牛」を生む秘密その④

### 脈々と受け継がれる「血統」

- ・繁殖にこだわる理由は、自ら「血統」が選べるからです。  
「血統」は、造替、取れる肉量、肉のキメ細かさ、霜降り具合、味などに強く影響し、良い牛肉作りには欠かすことのできない要素。
- ・下村牛として品質の高いものをお値打ちに提供するために、自らの手で良い「血統」を産み出し、育てる道を歩み続けます。





究極の黒毛和牛「下村牛」を生む秘密その⑤

# 成長期に合わせ独自配合する飼料

牛の成長に合わせて飼料を日々変えています。霜降りを作る飼料や胃袋を大きくするための飼料、脂を柔らかくしたり、旨味を増す飼料など、美味しいお肉を作るためにオリジナルブレンドで与えています。





「また食べたくなる」究極の黒毛和牛

# 下村牛

— Shimomuragyu —



# 三代で80年に渡り追求した“下村牛”

「下村牛」は、ホルスタインと和牛の掛け合わせのような偽和牛ではなく、生粋の黒毛和種による本物の“和牛”。松阪牛や神戸牛をも凌駕する味わい。三代で80年に渡り追求した“下村牛”の美味しさは、誰もが納得するおいしさ。現在、名古屋南部市場肉牛枝肉共励会のNO.1愛知県知事賞を10回連続受賞中。



# 下村牛とは（定義）

- ① 出荷団体が「下村畜産G」「シモチク出荷組合」かつ、有限会社下村畜産、株式会社下村畜産食肉が認定したもの
- ② 月齢が24か月以上の黒毛和種である。
- ③ 日本食肉格付協会による格付において肉質等級が4等級以上のもの  
(又は有限会社下村畜産、株式会社下村畜産食肉が同等のものと認めたもの)

※「下村牛」と認定した場合には、下村牛認定書を交付する。認定書には、生産者住所・氏名、個体識別番号、認定日（or市場開催日）、取扱市場を明記。

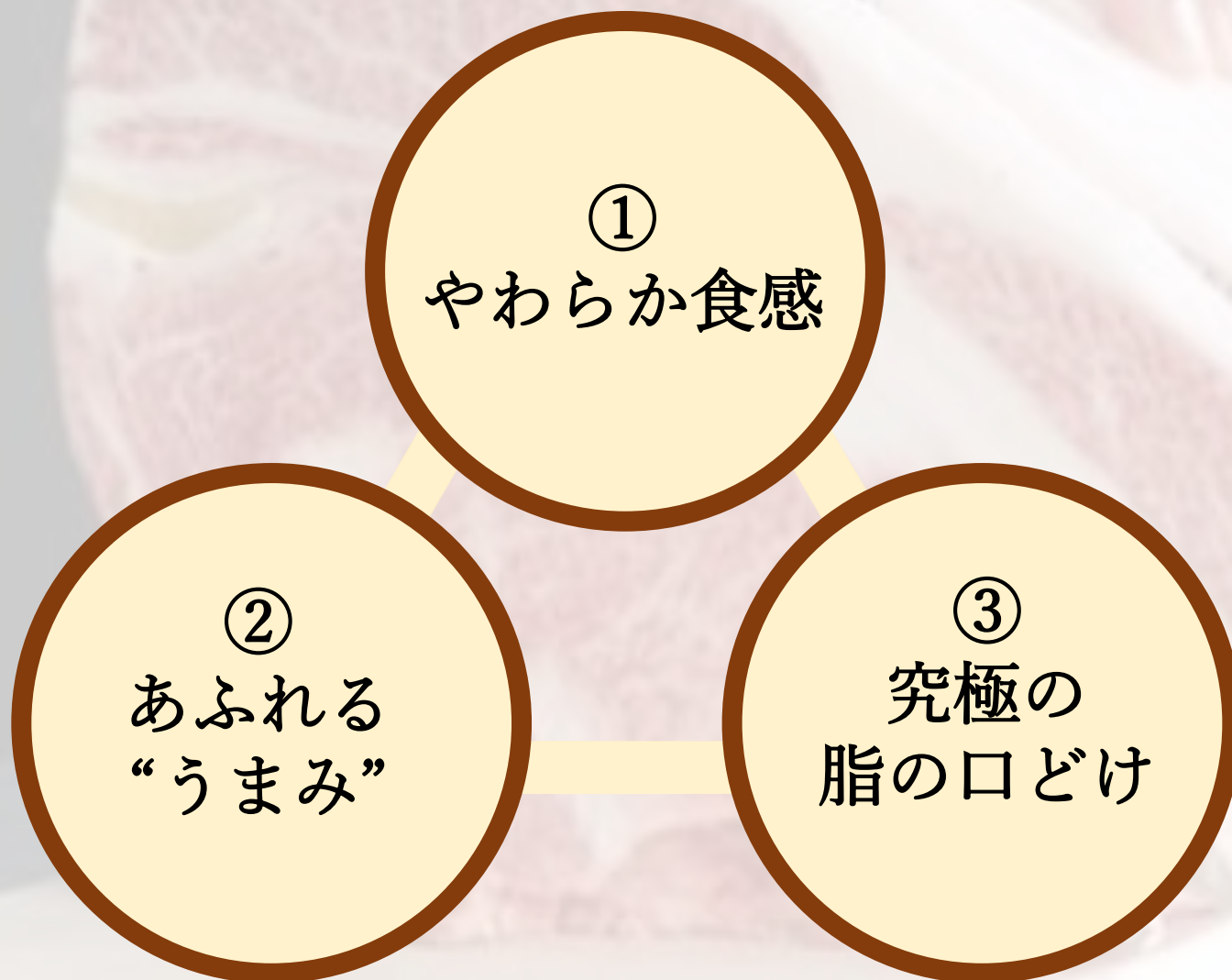
| 認定書                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| CERTIFICATE SHIMOMURAGYU                                                                                                                                                                                                                                                            |                                           |
| 生産者                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 有限会社 下村畜産                                 |
| PRODUCER                                                                                                                                                                                                                                                                            | SHIMOMURA CHIKUSAN Limited company        |
| 産地                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 愛知県大府市、愛知県知多郡東浦町                          |
| PRODUCTION AREA                                                                                                                                                                                                                                                                     | OKUO-City, AGO Pref., JAPAN               |
| 個体識別番号                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                           |
| INDIVIDUAL IDENTIFICATION NUMBER                                                                                                                                                                                                                                                    |                                           |
| 認定日                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                           |
| CERTIFICATION DATE                                                                                                                                                                                                                                                                  | April / 2019                              |
| 取扱市場                                                                                                                                                                                                                                                                                | 名古屋中央卸売市場 肉卸市場                            |
| MARKETS COVERED                                                                                                                                                                                                                                                                     | Nagoya City Central Wholesale Market S.M. |
| <small>下村牛認定書<br/>① 品質保証として肉質等級（JASマーク）を明記し、かつ、販売先として品質保証が認められる。<br/>② 肉質等級（JASマーク）を明記し、かつ、販売先として品質保証が認められる。<br/>③ 日本食肉格付協会による格付（JASマーク）を明記し、かつ、販売先として品質保証が認められる。<br/>④ 日本食肉格付協会による格付（JASマーク）を明記し、かつ、販売先として品質保証が認められる。<br/>⑤ 日本食肉格付協会による格付（JASマーク）を明記し、かつ、販売先として品質保証が認められる。</small> |                                           |
| 株式会社 下村畜産食肉                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                           |
| SHIMOMURA CHIKUSAN SHOKUNIKU Co., Ltd.                                                                                                                                                                                                                                              |                                           |
| 代表取締役 下村 知生                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                           |
| 知生 Shimomura                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                           |

下村牛

SHIMOMURAGYU



”また食べたくなる“  
究極の黒毛和牛「下村牛」の3つのおいしさ。



究極の黒毛和牛「下村牛」の3つのおいしさ①

## やわらか食感

柔らかいけど柔らかすぎない。

質の悪い肉は水分量多く、旨味成分が抜けてしまっています。下村牛は水分量少なく、熟成されているため、旨味が増し、肉質が柔らかい仕上がり





究極の黒毛和牛「下村牛」の3つのおいしさ②

## あふれる“うまみ”

うまみ成分であるグルタミン酸の含有量が通常和牛の30倍です。  
だからこそ、肉中のアミノ酸量も多く、より旨味が凝縮されています。  
そして、96%以上の方が“うまい”と答える究極の黒毛和牛。

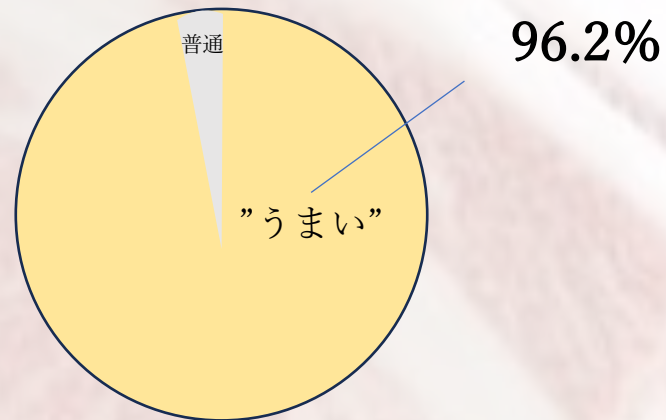


# あふれる“うまみ成分グルタミン”

96%以上のお客様が肉が”うまい“と評価

| 遊離アミノ酸分析項目 | 含有量(mg/100g) |
|------------|--------------|
| グルタミン酸     | 270          |
| グルタミン      | 24           |
| アラニン       | 150          |
| ロイシン       | 14           |

・  
・  
・



※参考：日本ハム株式会社 中央研究所 「下村牛」 分析試験報告書(2016.5.10)

※2023年12月度直営店「三代目下村牛」来店者（※残り4%は普通と回答）



究極の黒毛和牛「下村牛」の3つのおいしさ③

## 究極の脂の口どけ

下村牛の脂は、オレイン酸の含有量が高く、脂の融点が低いです。  
人肌で溶けるほどの脂で、まろやかで口当たり良く、口の中でとろけます。





— The Ultimate Wagyu Beef that will make you crave for more. —

# It's your Shimomuragyu



Thank you all for your attention