

オリーブの実を配合した特別な飼料を与えて飼育するオリーブ牛。
オリーブが含むオレイン酸で肉の旨味がUP。



しっかりした味わいながら柔らかく、脂質はサツパリ。
オリーブ牛は健康志向の現代に相応しい牛肉です。



自社牧場「ササハラオリーブファーム」では、
海と山に囲まれた大自然の中で、60年の経
験を持つスタッフが心を込めてオリーブ牛
を育てています。

株式会社ササハラ

■ 枝肉・食肉卸業

オリーブ牛のパイオニア。
海沿いの自社牧場で200頭の飼育もスタート。

きめ細かい対応で信頼を得ています。

ササハラは牛肉を中心に豚・鶏肉なども幅広く取り扱う食肉卸売会社です。食肉加工メーカー、スーパーなどの量販店、レストランなどの飲食店が取り引き先になります。スーパーへは、最小の手間で店頭に出せる大きさにカットして納品し、焼き肉店を開店する顧客にはメニューのコーディネートを行うなど、きめ細かいサービスでも信頼を得ています。

いま日本では、肉牛生産のもとになる子牛の高騰、生産者の後継者不足といった理由から、生産基盤が弱体化しています。その状況に対応し、「将来も売れる商品を育てておこう」と

ブランド化を図っているのがオリーブ牛です。

生産を活性化するため、今のように高値がつかない時代から率先して買い付け、関西や首都圏の高級レストラン、スーパーにも売り込みを行ってきました。2015年には、三豊市詫間町の海沿いに自社牧場も設け、200頭のオリーブ牛を飼育しています。

脂質がサツパリと健康的なことから、富裕層のインバウンドに向けて、食のコンテンツとしても注目されるオリーブ牛。ブランド化はさらに進みそうです。



「ササハラの肉を十分に楽しんでもらう」と
2006年にオープンした「讃岐食堂」。

車体に「オリーブ牛」と描かれたトラックで、顧客に肉を運搬。イベントや町内・社内催事用の肉の相談にも対応しています。



地元香川県で育まれたおいしいオリーブ牛を一人でも多くの方々に食べていただきたい、という想いで日々仕事に取り組んでいます。お肉の部位や相応しい食べ方など、何でもイチから教えてもらえる会社です。お肉で感動を与えられるよう頑張りたいです。

営業部 庵治 朝彦さん



仕事で
キラリ!

安心安全なお肉を、心を込めて。

食文化が豊かになり、お肉は日本の食卓に欠かせません。しかもお客様の好みは多様化し、日々変化しています。弊社では「豊かな食生活創りに貢献する」を企業理念に、お客様に満足いただける、安心安全でおいしいお肉を心を込めて食卓へお届けします。

代表取締役社長 笹原 勝彦

Company Profile

本社：香川県高松市郷東町796-41 設立■1970年4月
☎ 087-881-3818 資本金■5,000万円(2017年8月現在)
☎ 087-881-5577 従業員数■21名(2017年8月現在)
<http://www.e-029.jp/>