



おいしさに安全を乗せて食卓へ  
牧場直営なので牛1頭どの部位でも対応

# み きょう 美郷本店

食肉(牧場直営店)



甲斐市島上条にある肉牛専門の小林牧場で育てられている「甲州ワインビーフ」の直売店であり、取り扱う牛肉はすべて甲州ワインビーフ（交雑種）。牧場からの“直送店”と位置付けている。

直売センター設立の目的は、第一に、問屋を介さない、独自の販売網を展開する事によって流通コストを抑え、さらに自ら管理販売を行うことにより、良質の牛肉を安価に供給できること。第二に、直売センター設置により、直接に消費者の方々と触れ合う機会が増え、消費者の方々の生のご意見や感想を参考にする機会を得られること。生産直売形式をとっているので市場価格に影響されず、また流通経費もかからないので、安い価格で販売しております。牧場直売店だから、サーロインからタンまで牛の全ての部位を販売しています。牛肉の売上構成比は85%と突出している。

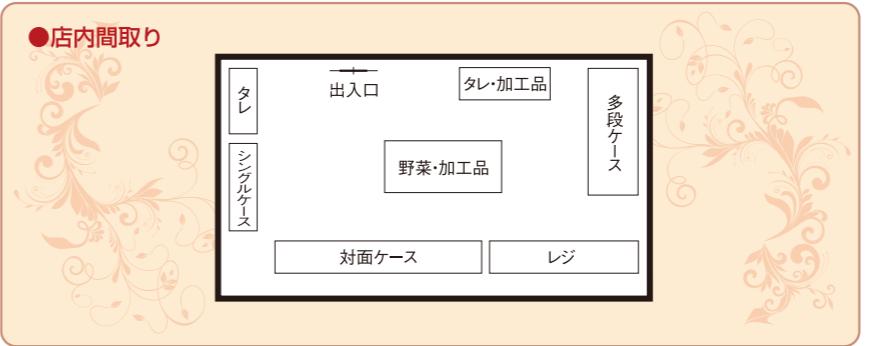
取扱商品の牛肉がすべて甲州ワインビーフ。実父が経営する小林牧場で肥育するブランド牛（B2、3等級中心）で、生産情報公表JAS認定の牧場。「おいしさに安全を乗せて食卓へ」をキャッチフレーズに供給している。このためギフト商品として中元・歳暮期最需要期には注文が急増する。甲府市と南アルプス市に支店を置く。

ホームページでは消費者の安心と信頼を確保するため、食品の生産情報を生産者が正確に記録・保管・公表し、消費者の方々と触れ合う機会が増え、消費者の方々の生のご意見や感想を参考にする機会を得られること。生産直売形式をとっているので市場価格に影響されず、また流通経費もかからないので、安い価格で販売しております。牧場直売店だから、サーロインからタンまで牛の全ての部位を販売しています。

NTV系「ヒルナンデス！」でお取り寄せオススメに紹介。



甲州ワインビーフの最大の特徴は、なんといっても赤身の美味しさ。牧場直売店なので、サーロインからタンまで牛の全ての部位を販売しています。各種ギフトも承っております。



## み きょう 美郷本店

代表 小林 英輝  
山梨県甲斐市島上条3077

TEL 055(267)3113  
FAX 055(267)3114



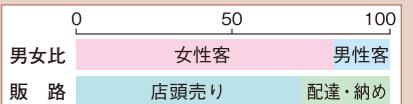
### ●立地

JR中央本線の龍王駅から徒歩30分、バス利用で10分。周辺は住宅地。周辺に商店はなく独立した郊外型店舗のため、顧客のほとんどが自動車で来店する。

### ●店舗の沿革・歴史

畜産業を営む先代が20年ほど前、地元名産の甲州ワインの製造後に出来る絞り粕などを飼料に利用した甲州ワインビーフ生産普及組合の設立を機に、乳牛から肉用牛肥育に転じ、牧場の直売センターとして平成14年11月にオープンした。父（小林輝男氏）が甲州ワインビーフ牧場を経営し、息子が販売を担当する生産・売買のシステム。

### ●主な客層と販路



40~50代を中心とした主婦層が8割を占める。郊外型の個店ということもあり、牛肉とくに同店の看板である甲州ワインビーフを認識して来店する顧客が多い。幹線道路沿いで駐車スペースがあるため、自動車の利用が容易なことから遠隔地からの来店も多い。

### ●品揃え

生鮮牛肉はすべて甲州ワインビーフ、陳列ケースには約20アイテム。生鮮豚肉は国産で15~20アイテム。生鮮鶏肉は国産鶏肉を中心に10~15アイテム。自家製造の製品は甲州ワインビーフ入りのレトルトカレー・シチューおよび焼肉のタレ、わりしたの4品。サラダ類や半加工品、揚げ物惣菜は取り扱っていない。