

おいしいの裏側にある“ありがとう”

姫路から世界へ —— 命を繋ぐ誠実なものづくり

私たちの食卓に並ぶ牛肉は、どこから来るのか。

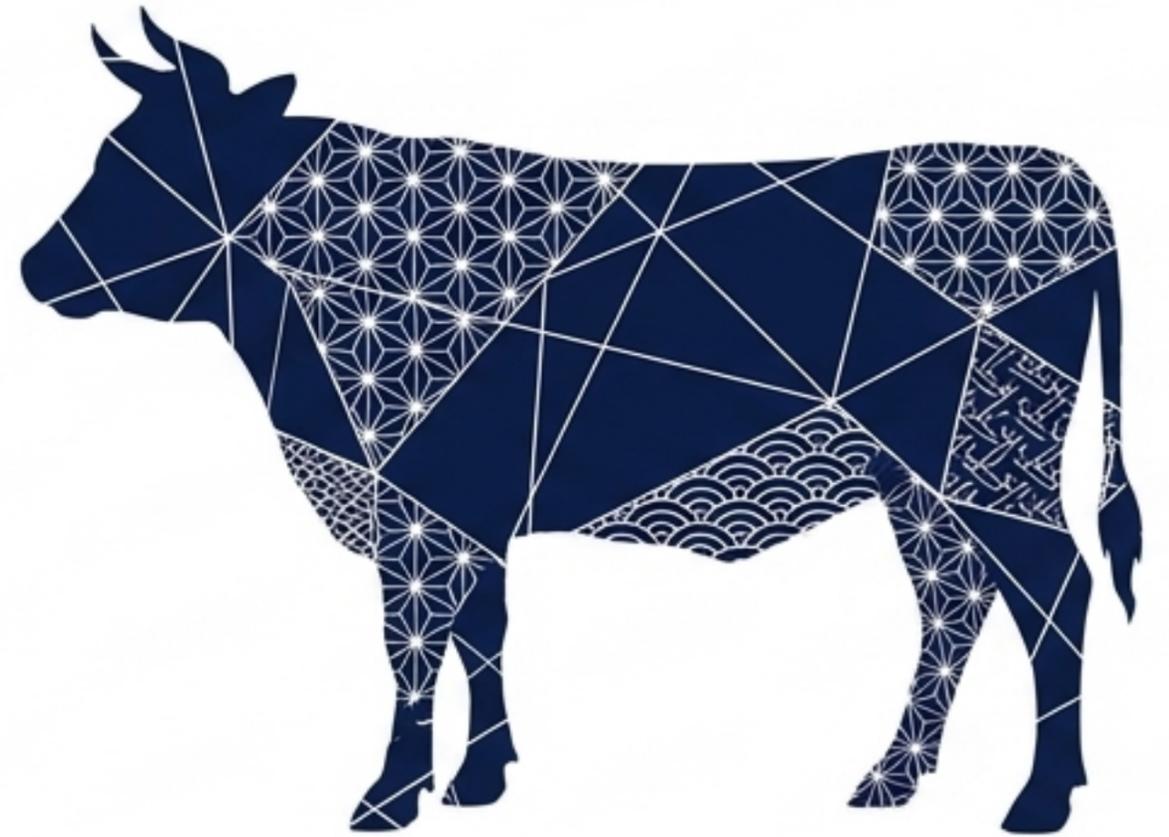
地元農家が丹精込めて育てた
「命のバトン」を受け取る責任。



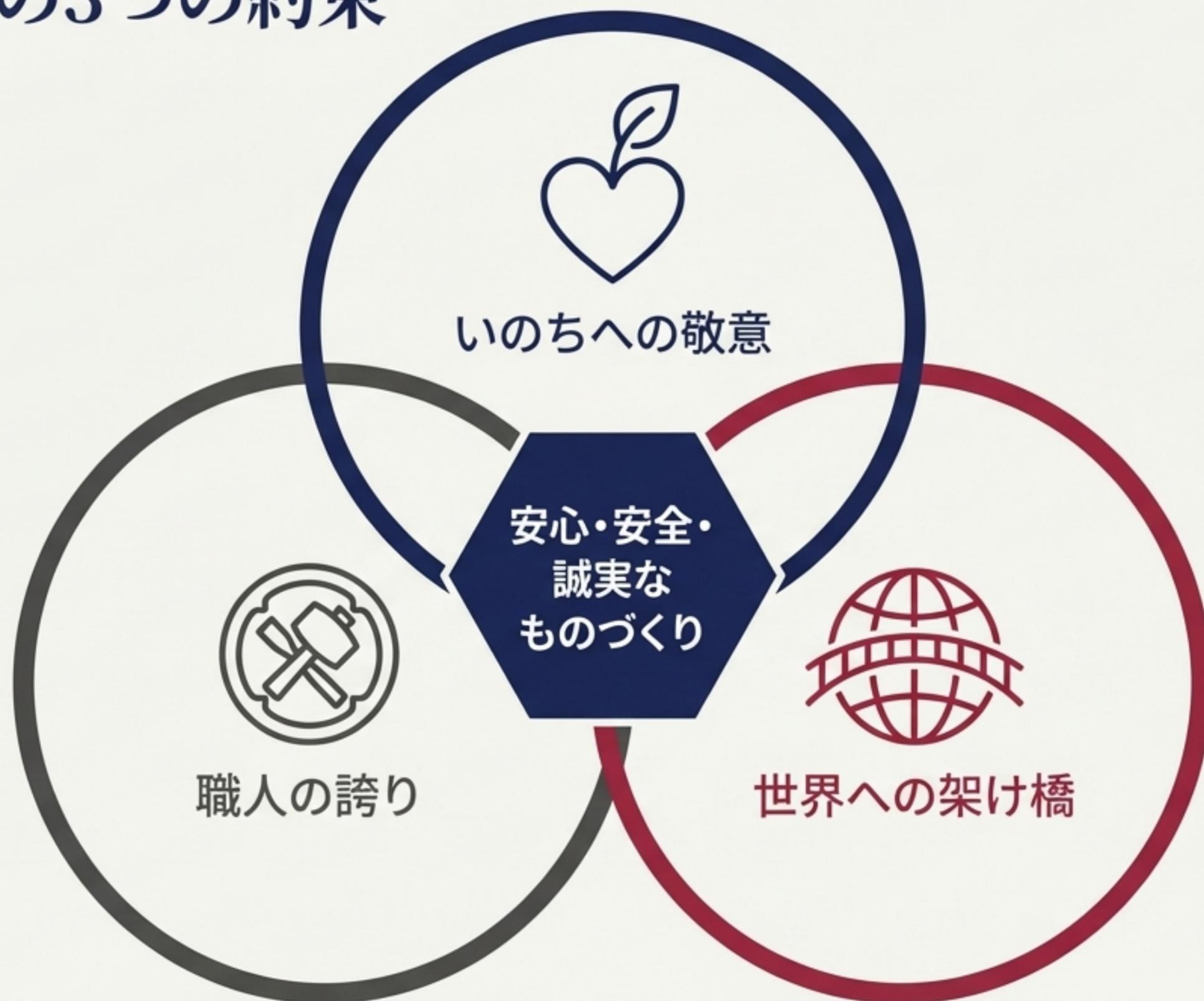
「命をいただく」という重み。

「牛の一生に心を寄せながら、
食卓に『おいしい笑顔』と
『感謝の気持ち』を届ける。
それが私たちの想いです」

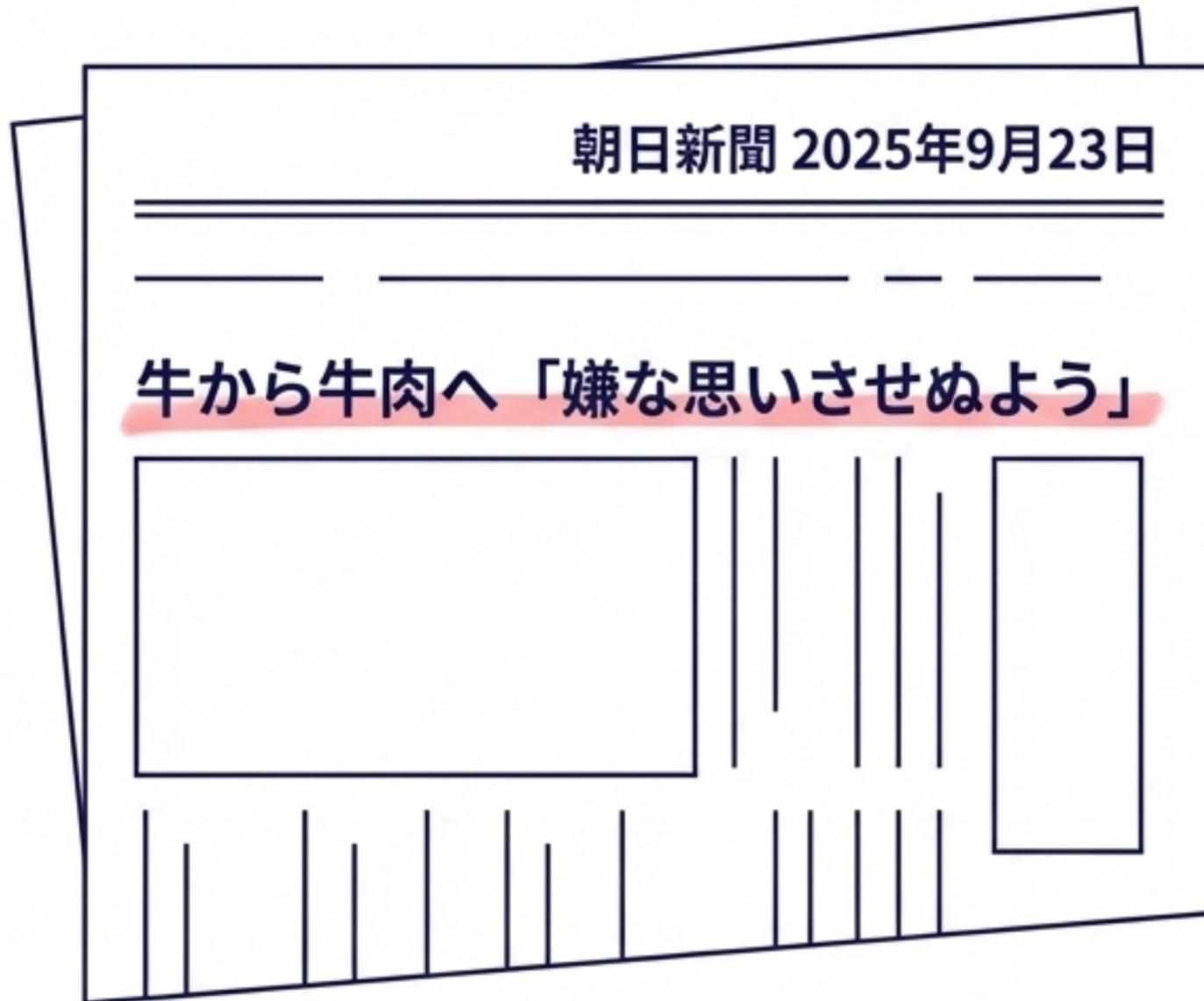
株式会社下谷フーズ 代表 下谷



下谷フーズの3つの約束



アニマルウェルフェアの具現化



環境	衛生面の徹底と 清潔な設備の維持
身体的配慮	痛みを最小限に抑える 正確で迅速な技術
心理的配慮	恐怖を与えないよう、声 をかけ動きを見守る作業

命を美しいまま次へ繋ぐ

牧場 — 丹精込めた育成



食肉センター — 静かで正確なと畜・加工



世界の食卓 — 感謝とおいしい笑顔

「できるだけ穏やかに、そして正確に」。下谷フーズは、この連鎖における最も誠実な結節点として機能します。

姫路・播磨の食文化と共に



歴史

古くから食肉加工が盛んな播磨地方の伝統。



責任

牛、豚、鶏と、地元の台所を支え続けてきた誇り。

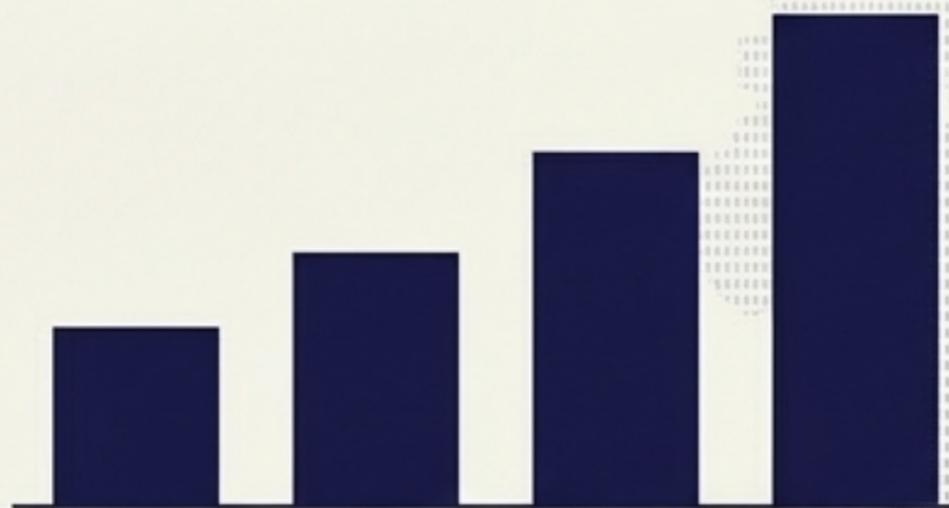


職人技

日々努力を重ね、「いのちと向き合う」現場のプロフェッショナルたち。

躍進するグローバル展開

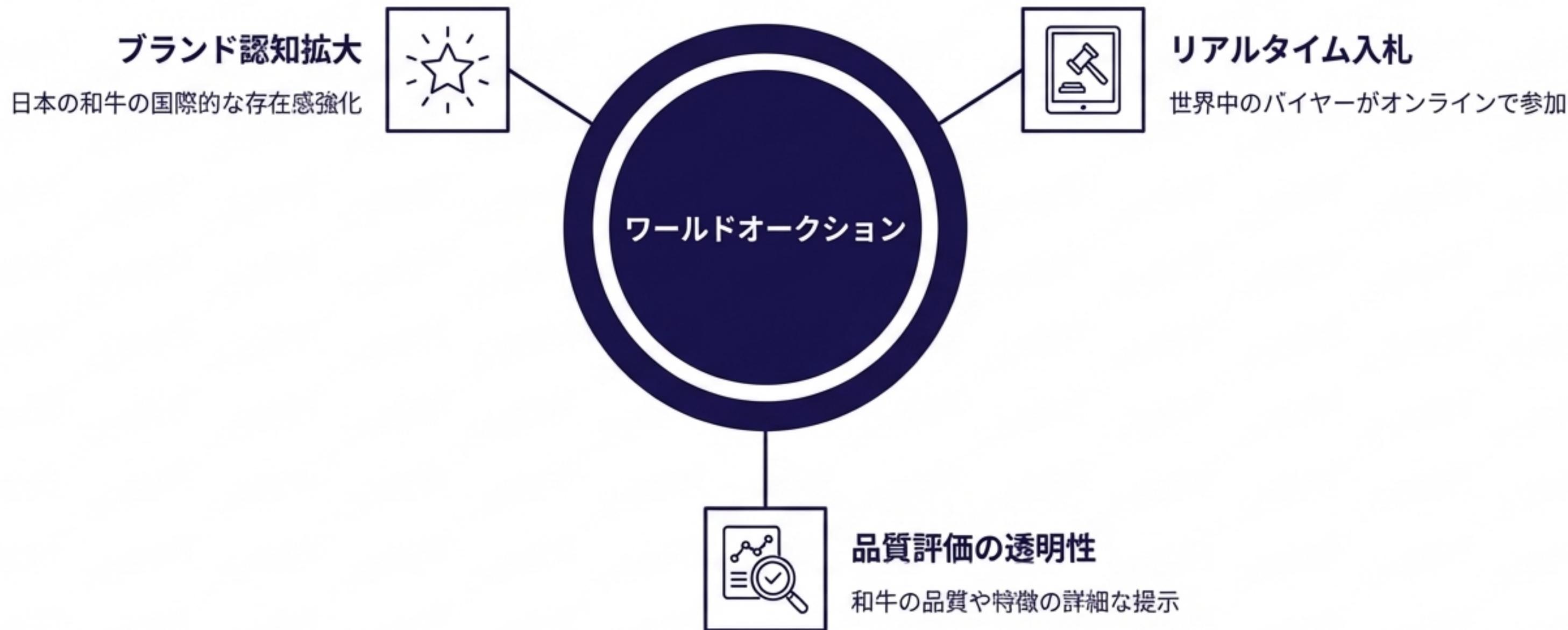
海外輸出3年で4倍



2022年度 牛肉輸出量 867トン
(神戸新聞NEXT調べ)

2019年6月15日：対米輸出認定「神戸ビーフ」出発式（和牛マスター食肉センターとして国の認可を取得）

ジャパニーズ和牛ワールドオークション



輸出拡大と価値の啓蒙



アニマルウェルフェア研修

動物福祉などに関わる研修会へ積極的に参加し、世界基準の倫理的配慮を追求し続けます。



輸出拡大コンソーシアム

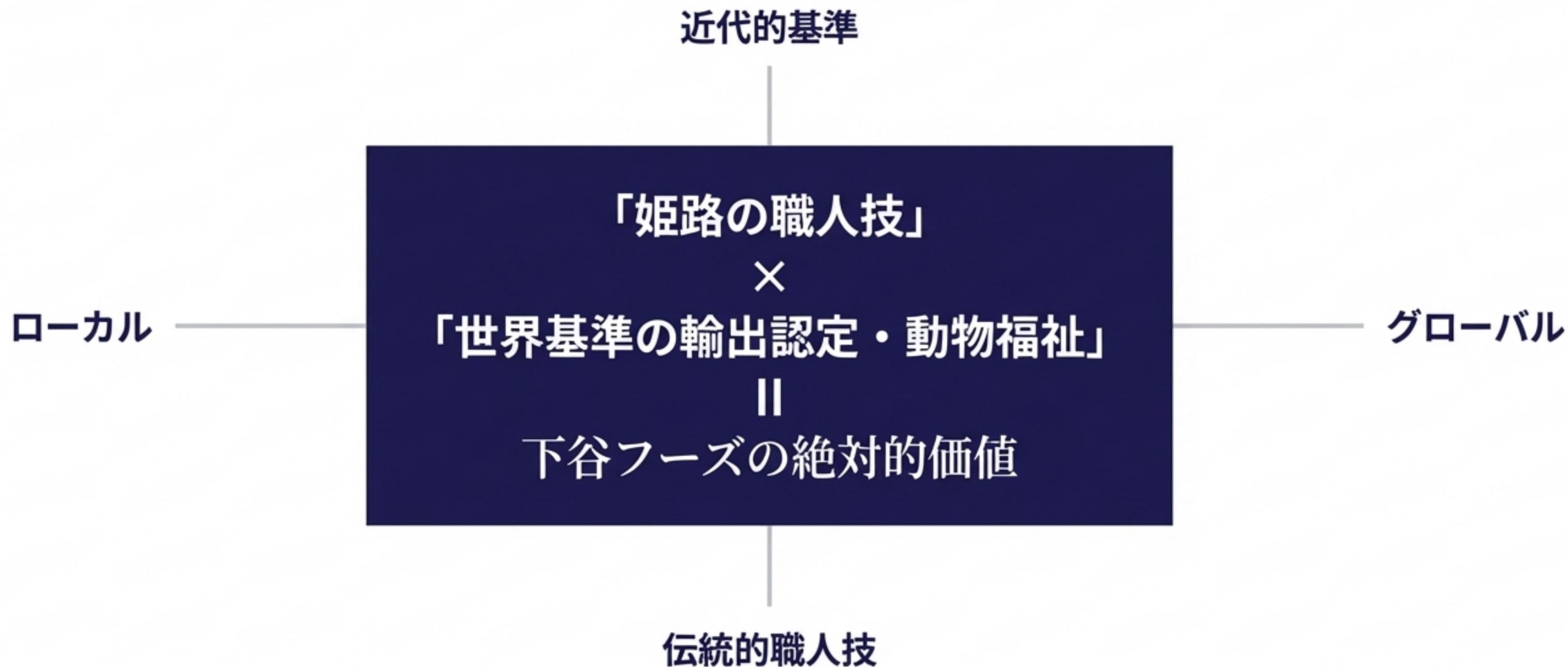
和牛生産者と輸出業者が強固に連携し、最高品質の和牛を継続的に世界へ届ける体制を構築しています。



和牛着物ブッチャー

日本の伝統美と共に、和牛の素晴らしさを世界へPRする実演イベントなどを通じ、ブランド価値を高めています。

ローカルの誇りと、グローバルな基準の統合



企業情報と採用展開

設立	平成28年3月
取扱牛種	和牛、交雑種、ホルスタイン
連携	和牛マスター株式会社
認定	米・EU・アジア等各国への 海外輸出認定



一緒に働きませんか？

施設内や作業風景を動画で公開中。
いのちと向き合い、世界へ届ける誇り
高い現場で、新たな力を募集しています。

困難を越え、経済と身体を潤す

コロナ禍の逆境においても、「美味しいお肉を届けて
元気な身体と経済を潤す」という使命は揺るぎません。



代表自らスマートフォンで発信する、前向きな企業カルチャー

日本の素晴らしい牛肉を、世界すべての人に。

