






自然豊かな 沖縄育ちのブランド和牛

もとぶ牛の魅力



「もとぶ牛」はここが違う！

豊かな自然に恵まれた本部町で育った「安全で安心できる美味しい牛肉」です。ストレスのない環境で、スタッフが牛の健康管理を徹底しています。

-  **特長①** オリジナルの発酵飼料で肥育
-  **特長②** 口溶けのよい、とろける甘さ
-  **特長③** 旨味を左右する不飽和脂肪酸が高い



沖縄育ちのブランド牛が海外へ

台湾を中心に香港・シンガポール等へ向け出荷しております。もとぶ牛を取り扱う中で、国内や県内で培ったノウハウを活かし、現地担当者を招聘、又は直接現地へ赴き、和牛カットの指導等を行い、「Motobu牛」として販売活動をしております。今後も「沖縄県本部町のもとぶ牛」という名を海外でも広げていき、微力ながら地元への地域貢献を継続的に行っていきたいと考えております。

香港 ● 台湾 ●

● シンガポール



個体識別番号で管理

もとぶ牧場の
こだわり!

地元ビール工場の粕も配合

ストレスフリーの自然豊かな環境



「人と自然にやさしい」をテーマとした循環型農業を実現

沖縄県の農業全般に貢献するために、環境に配慮した循環型農業を実践しています。地元ビール工場から排出されるビール粕を利用した発酵飼料を使用して牛を肥育。その牛から排泄される牛糞におが屑を加えて発酵させ、堆肥として地元農家へ出荷しています。有機肥料で土壌改善を図る「人と自然にやさしい」取組を行っています。



地産地消! 六次産業化にも取り組んでいます!

INFORMATION

「お店は県内に2店舗! 焼肉もとぶ牧場はこちら」



もとぶ店
住所：沖縄県国頭郡本部町 字大浜881-1
TEL：0980-51-6777
営業時間：
ランチ / 11:00~15:00 (L.O.14:30)
ディナー / 17:00~22:00 (L.O.21:30)

那覇店
住所：沖縄県那覇市久茂地2-1-3 久茂地MKビル3F
TEL：098-943-3897
営業時間：
ランチ / 11:30~15:00 (L.O.14:30)
ディナー / 17:00~23:00 (L.O.22:30)

