

～「牧場品質」へのこだわり～

黒毛和牛

くろはなぎゅう

黒牛



黒樺牛

くろはなぎゅう

<繊細で華のある牛に育つよう女性スタッフが命名しました>

黒樺牛の「樺」は「はな」と読ませます。白樺の木肌模様をイメージする細く美しいサシを目指して命名しました。名付け親は女性スタッフ。女性やお子様、お年寄りでも沢山食べる事の出来る食べ飽きしない味を目指しました。



<味のキーワードは サラシモ・キメアカ>

若い女性、ご年配の方から「霜降り牛の焼き肉は数枚でもうたくさん」という声を良く聞きます。黒樺牛は食べ飽きしないさらりとした霜降り＝サラシモ キメの細かい赤身＝キメアカ をめざします。



<餌のこだわり>

さらりとしていながら甘味を感じる脂肪を作るためにスチーム飼料と未加熱飼料の配合比率を徹底して研究しました。また、きめの細かい肉質にする為に粗飼料にこだわり、粗飼料比率を上げ、栄養価の高いオーツヘイ(燕麦)を配合。さらに仕上げ期(約2ヶ月)に大豆粕・小麦・米ぬかを一般肥育農家よりも多く加えることで、より良い肉質に仕上げています。



<100%繁殖～育成～肥育を目指しています>

通常は素牛農家から素牛を購入しますが、母牛から育て、繁殖・育成する事で、農家の顔が見え、健康で美味しい牛肉づくりへと繋がります。現在60%が繁殖・育成を行っており、将来は100%を目指してます。



<母親と一緒にすくすく育てます>

繁殖～育成農場では、産後2週間は親子で過ごし、母乳を与えます。その後、仔牛は集団生活をしますが、離乳までは母親の授乳ですくすく育ちます。牛舎毎に農場スタッフが24時間仔牛の健康を見守り。健康で丈夫な身体づくりの手助けします。



<ぶれない肉質を目指して>

九州県下で肥育していますが、統一の餌で肥育し、しっかり月齢管理する事で、品質のブレを抑え、より安定的な牛肉を供給します。

○販促物 トレイシール・のぼり



生産者 株式会社 杉本本店 熊本県宇城市豊野町巢林