

新商品

ふじおか牛の しぐれ煮



販売価格：780円（税別） ミートショップふじおか店頭で販売

ふじおか牛のうまさ

5つの秘訣



① 産地に秘訣アリ

優秀なエース級の黒毛和牛の産地として有名な宮崎県や島根県、岡山県の優良黒毛和牛（生後10ヶ月程度）を、社長自らが厳しい目で選んで買い付けた血統書付きの黒毛和牛です。

② エサに秘訣アリ

当牧場で使用される飼料は、自社独自の原材料、酒粕類、米ヌカ、圧ペン麦、とうもろこし、新和牛仕上配合などの自然の材料を使用しております。また、狂牛病の原因となる動物性タンパク質や骨粉等は一切使用しておりません。もちろん抗生剤を極力抑え、遺伝子組み換え飼料も使用しておりません。

③ 水に秘訣アリ

当牧場は、水質の良い一級河川『那賀川』の下流の中州に位置し、ふじおか牛は、井戸から汲み上げた美味しい那賀川の伏流水を飲み育ちます。「最も良好な水質」として評価が高い那賀川の程良い鉄分とストレスのたまりにくい水質が、独特の柔らかく味のない肉質を創り出す手助けをしてくれています。

④ 飼育に秘訣アリ

当牧場では、ほぼ天然の飼料で育てた牛の牛ふんを、一ヶ月攪拌して発酵堆肥にしています。牛舎では、この堆肥を使用して育てた稲ワラを牛舎で使用しており、堆肥で育てたお野菜は店頭で取扱っております。

⑤ 安全安心に秘訣アリ

当牧場のふじおか牛は、美味しく安全な牛肉の育成が認められ、平成24年に厳選された県産の特産品「とくしま特選ブランド」の第23号として認定されました。「農工商等連携促進法」に基づく事業認定もされております。さらに、お客様により安心してお召し上がりいただくために、生産情報公表JAS規格を取得致しました。



ミートショップふじおか

徳島県阿南市那賀川町島尻 521-1

tel. 0885-37-2065

営業時間 9:00 ~ 19:00

定休日 水曜日