

雄大な自然 飛騨地方

岐阜県の飛騨地方は、北部に乗鞍岳や御岳をはじめとする北アルプスの高い山々が広がります。広大な大地、清らかな水、澄み渡った空気、そして季節の寒暖差と昼夜の気温差など自然の恵みを受けて、愛情を持って肥育しています。

高山市丹生川町の森部牧場にて肥育しています。



クオリテ君
 国 籍：たぶん日本かイタリア
 好 物：ワイン&チーズ&小麦のパン
 ファイルのデリカらおほぎサラサライブ&クラシックポーク
 モデル：青山浩太郎店長 (40才子供1人)

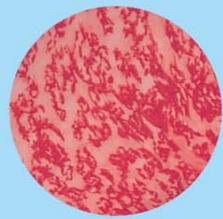
日本一と名高い和牛

「和牛オリンピック」と呼ばれる品評会にて
最高位を獲得!!

5年に一度国内の優秀な和牛が一堂に会い、優劣を競う全国和牛能力共進会(別名『和牛オリンピック』)。平成14年に岐阜で開催された第8回目の大会において、飛騨牛は名誉賞と最優秀枝肉賞という最高位を獲得しました。その5年後に行われた第9回においても最優秀枝肉賞を獲得し、連覇を成し遂げています。



肉質の特徴



飛騨牛は緊密な筋繊維と細かく均一な霜降りの「小ザシ」と、腿(ヒレ)まで霜降りが入る「腿上がり」が特徴の和牛です。肉色の明るさもきれいな薄いピンク色をしており、とても柔らかくて甘みがあるお肉です。

「飛騨牛」と呼ばれる和牛

- 1 飼育期間が最も長い場所が岐阜県である。
- 2 飛騨牛銘柄推進協議会登録農家制度にて認定・登録された生産者により肥育されている。
- 3 14ヶ月以上肥育された黒毛和種の肉牛である。
- 4 公益社団法人日本食肉格付協会が実施する牛枝肉格付により肉質等級5等級・4等級・3等級と格付されたものである。

こだわり抜いた肥育方法

安心・安全で美味しいお肉を食べて頂く為には毎日の管理が大変重要です。生後8ヶ月から20ヶ月の長い期間、農場の衛生管理、牛1頭1頭の状態はどうか、朝、昼、夜、毎日欠かさず気を配っています。皆様の食卓に届くまで約2年半、毎日牛の顔を見て可愛がり、1頭1頭丹精を込めて肥育いたしました。



※入賞状況により、4等級飛騨牛を仕入れる場合があります。予めご了承ください。◎写真はすべてイメージです。