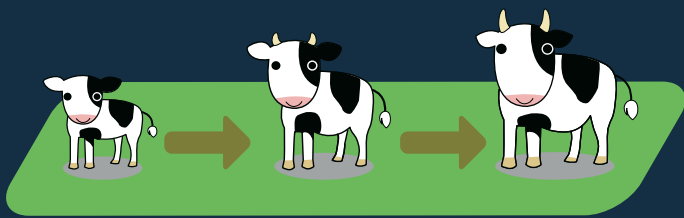


十勝若牛



Tokachi Shimizu

美味しさの秘訣は「14」にあり！！



仔牛

十勝若牛

成牛

育成期間

約6ヶ月

約14ヶ月

約20ヶ月

肉質

柔い

硬い

香り

弱い

強い

旨味

少ない

多い

出荷体重

約150kg

約600kg

約800kg

十勝若牛の美味しい価値観



霜降りの牛肉

日本では一般的に牛肉の価値を、主に霜降り（脂肪）の品質によって定めています。これは「牛肉の美味しさ＝脂肪の旨味」と認識されているためです。



十勝若牛の牛肉

十勝若牛は、よりヘルシーで深みのある「赤身肉の旨味」を最も大切にし、牛肉本来の美味しい価値観を追求します。

脂肪が少ないのに、柔らかな肉質と肉汁溢れる赤身肉の豊かな旨味が特徴のヘルシーな牛肉です。その優れた生産性からリーズナブルな価格を実現しました。毎日の食卓を彩る最高のテーブルミートをお届けします。

十勝若牛とは

北海道十勝清水町で生産される「十勝若牛」はJA十勝清水町が独自に開発した飼養ノウハウによって生後約「約14ヶ月」で出荷される全く新しいコンセプトの牛肉です。酪農の盛んな地域だからこそ生産できる赤身の旨さが特徴の国産牛肉です。

十勝若牛の「味・食感・香り」

十勝若牛は一般に食べられている牛肉（成牛）と比べ、仔牛肉のようにきめ細かで柔らかい肉質が特徴です。また、牛肉独特のクセ（香り）も少ないため食べやすい牛肉です。「約14ヶ月」の育成期間が、食味と食感の絶妙なバランスを生み出します。



飼料の種類や給餌方法など、独自の肥育方法で牛肉の「旨味」をさらに引き出しています。

だから十勝若牛は

「柔らかく」

「クセなく」

「旨味たっぷり」

十勝若牛の優れた生産性

十勝若牛は、育成期間と体重増加の効率が良い「約14ヶ月」で出荷するため、優れた生産性を有しており、一般的な国産牛肉と比べて、リーズナブルな価格で提供することが可能です。

十勝清水町農業協同組合
株式会社十勝清水フードサービス

〒089-0103
北海道上川郡清水町字清水 419 番地 79
TEL : 0156-62-1129
FAX : 0156-62-7242
URL : <http://wakaushi.com/>