



青森県庁生協

青森の美味しいもの

組合員ニュース

限定50セット とわだ短角牛 グルメ定期便

赤身のおいしい〈超希少〉短角牛

もう、とわだ短角牛しか食べられない!



[おいしいお肉を育てるトライアングル]

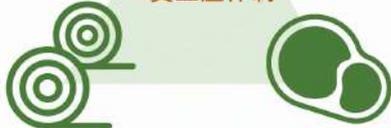
漆畑畜産



肥育技術

北里大学獣医学部が育てる「北里八雲牛」よりアドバンス

グループ一貫生産体制



漆畑ファーム

焼肉 牛楽館

十和田市東三番町
和牛専門焼肉店

漆畑畜産は、新鮮な牧草を販売する漆畑ファームと、焼肉屋牛楽館と連携して「おいしいお肉」を全力でプロデュースしています。

漆畑ファームでは、新鮮な牧草を育てて販売するだけでなく、近隣の耕作放棄予備地を借り、大規模な飼料育成も行ってあります。

牛楽館では、焼肉を食べるお客様の声をダイレクトに伺っています。いただいた声は漆畑ファームと漆畑畜産に共有され「おいしいお肉」生産への道標となります。

とわだ短角牛はヘルシーな赤身の日本短角和牛

とわだ短角牛は「南部牛追唄」など地域の文化に残るように、農作業の手伝いや運搬など、この地で人間とともに生きてきた和牛です。明治時代に国策で改良の手が入り、在来和種にイギリスのショートホーン種を掛け合わせた牛が現在の日本短角和牛です。

牛はもともと草食です。牛に穀物を与えると脂肪、いわゆる「さし」が入りますが、さしが多い牛は基本的に本来の姿ではありません。とわだ短角牛の餌は牧草が主で穀物はほとんど与えません。これにより少ない脂肪は質が良く、旨味成分グルタミン酸やイノシン酸が多い希少な赤身のお肉になります。

ヒトの主食である穀物を多く与えずに育てる方法は、食糧不足に直面する世界への一つの回答であり、SDGsな世界の実現にも寄与するものです。

とわだ短角牛は漆畑畜産が丹精込めて育てたお肉です

第15回全日本草地畜産コンクールでトップ賞である農林水産大臣賞を受賞している漆畑畜産のこだわりは、牧草でのびのび育った赤身肉に少しだけ脂肪分をつけるため、牧草以外に豆、トウモロコシ、稲わらなどをある時期に限り適量与えることです。これにより牛本来の健康を損なわずに少しだけお肉に脂をつけることができ、短角種の持つ赤身肉本来の美味しさにジューシーさをプラスしています。

育て方は「夏山冬里」方式。夏は八甲田の山の木陰などで思うままに遊んだり、美味しい牧草を食んだりして親牛も仔牛も自然で健康にのびのびと育ちます。

利潤追求のために効率よく管理するような育て方をしていないため、肥育頭数が少なく、希少性が高いお肉です。噛むほどに美味しさが口の中に広がり、一度味わえば癖になる。とわだ短角牛をぜひ味わってみてください。



焼肉 牛楽館の
とわだ短角牛



1回の注文で発送は4回
8月、9月、10月、11月にお届け

8月 お届けの品



ロースステーキ400グラム (200g×2枚)

フライパンに牛脂又は油をひいて1枚のままで焼き、塩コショウで赤身肉の旨さを引き出し、お好みのサイズにカットして召し上がってください。

9月 お届けの品



焼肉用 カット品500グラム (250g×2袋)

フライパンに牛脂又は油をひいて焼き、食べる寸前に塩コショウをつけて肉の旨味を引き出して御賞味ください。

10月 お届けの品



すきやき用 肩ローススライス
600グラム (300g×2袋)

適度な脂身とやわらかい赤身肉が他の具材とベストマッチ。しっとりとした食感であきることなくとても美味しくいただけます。

11月 お届けの品



短角牛100% すじ肉とひき肉
1.5kg (すじ500g・ひき肉1,000g)

四季を問わず料理される煮込み料理。カレー、シチューなどにピットリの赤身すじ肉と肉汁を味わうハンバーグなどに使うひき肉です。

焼肉 牛楽館のお肉は、おいしさを保つ 冷凍鮮度保持技術でお届けいたします。

当製品は、肉の入荷後すぐにカットし、鮮度の良いまま真空パックのうえ液体式冷凍機で急速冷凍をしていますので、肉の細胞を壊すことなく冷凍します。品質の劣化がとてもしないため、解凍後もジューシーな状態で調理ができます。急速冷凍したお肉は、ヤマト運輸のクール冷凍便にて発送いたします。冷凍品ですのでご自宅の冷凍庫で1カ月程保管ができます。調理の際、いったん冷凍庫に入れ12時間から24時間かけてゆっくり解凍してから調理してください。

● 1回の申し込みで4回お届けします。 ● 自宅、親戚、友人にお送りできます。

● ご注文は生協各売店か外販担当者へお願いします。

上記の商品は 焼肉 牛楽館 がカット、冷凍、梱包・発送いたします。

数量 50セット 限定

税込 生協特価 29,000円

商品のお問い合わせ、配達日の確認と変更は焼肉牛楽館 080-2374-5661 まで。直通電話かメッセージアプリ (SMS) をご利用下さい。

◀ 発送の事前連絡について ▶

発送の事前連絡をご希望される場合は「申込書の発送事前連絡先」に携帯電話番号か電子メールアドレスをご記入ください。発送前日に文字による自動送信連絡をいたします。

とわだ短角牛 定期便 申込書

申込締切日: 8月2日
牛楽館定期便 240701号

ご注文者	所属	電話番号:		受付日				
	お名前	発送事前連絡先:						
	ご住所 〒	お支払方法: コープ日専連カード・現金・ (○印で指定) 一括給与引去・分割給与引去・口座引落						
お届け先	お名前	商品到着予定		配達の変更は →	到着希望日	時間帯	店名	
	ご住所 〒	8月分	8月11日着					No.
	電話番号	9月分	9月15日着					
	特記事項:	10月分	10月13日着					
		11月分	11月3日着	荷物の希望配達時間がある方は、下記の時間帯を選んで上の欄へご記入ください				
※ お届け先1件ごとに申込書1枚をご提出ください。 ※ 関東以南への発送には追加送料が発生します。		お届けの時間帯						

ヤマト運輸の配達時間指定 ① 指定なし ② 午前中 ③ 14~16時 ④ 16~18時 ⑤ 18~20時 ⑥ 19~21時