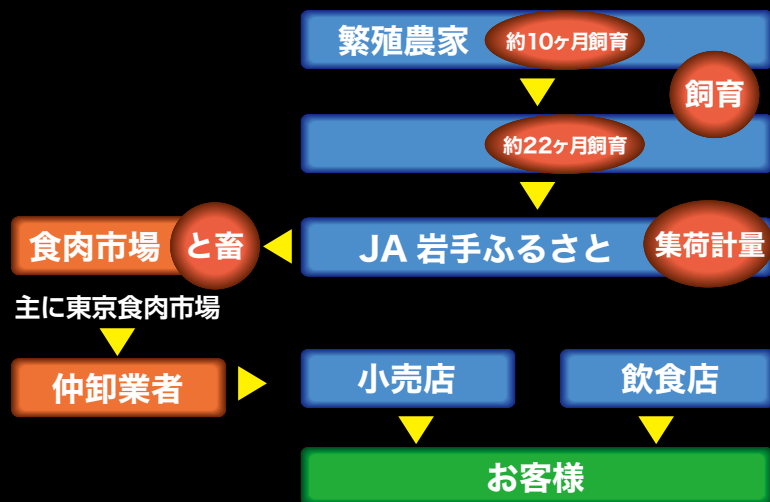




前沢牛が
お店に並ぶまで

安全な前沢牛だけをお届けしています。



前沢牛がお店に並ぶまで

繁殖農家の手で約10ヶ月間、前沢の肥育農家の手で約20ヶ月間大切に育てられた牛は、JA岩手ふるさとの集荷場に集められ、トラックで食肉市場まで運ばれます。

食肉市場でと畜・BSE・放射能検査をし、安全な牛肉であることを確認した後、(社)日本食肉格付協会により格付され、上物と呼ばれる牛だけに「前沢牛」の印がおされ、牛肉銘柄「前沢牛」として競売にかけられます。

競売によって仲卸業者が競り落とした「前沢牛」は小売店や飲食店をとおして販売され、皆様のもとに届けられます。

いわて牛トレーサビリティシステム (個体識別番号検索)

お買い求めの牛肉の生産者や生産履歴が
確認出来ます。※岩手県産牛に限ります。



安全で美味しい牛肉を お届けするために…

- ①出荷する全ての牛肉の検査を行い、安全を確認しています。
- ②牛に与える稲わらについて、安全が確認されたものだけ使用しています。
- ③畜産推進員やJA職員の巡回指導により飼養管理を徹底しています。

岩手前沢牛協会 設立35周年を迎えて

日頃から前沢牛をご愛顧いただき誠にありがとうございます。
前沢牛は、豊かな自然と冷涼な気候という牛にとって最高の環境である前沢の地で、米の食味ランキング特A評価の美味しいお米の良質な稲わらを飼料として与え、ストレスのない環境づくりと生産者が高品質で美味しい牛肉を作ろうと互いに切磋琢磨して、技術を磨き上げた努力の結果、日本最高峰の肉質と称賛されるまでとなり、肉質日本一の称号である農林水産大臣賞を全国最多の13回も受賞しております。

また、平成29年には、これまでの受賞歴や良質な肉牛生産と技術向上の取り組みなどを高く評価され、地理的表示保護制度(GI)に岩手県で初めて登録されました。

北国の自然豊かな風土と愛情を込めて育んだ前沢牛、その美味しさは必ずや皆様にご満足いただけるものと確信しております。

ぜひ、全国の前沢牛販売指定店にて、安全・安心なおいしい前沢牛をご賞味ください。



岩手前沢牛協会
会長(岩手県奥州市長)
倉成 淳