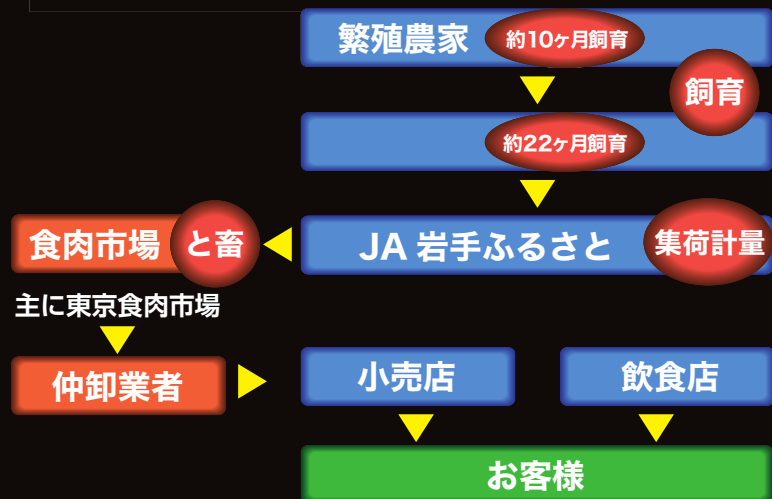




前沢牛が
お店に並ぶまで

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30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、自然豊かで冷涼な気候で、牛にとって最高の環境である前沢の地で、牛の餌となる米の食味ランキング特A評価のおいしいお米から良質な稲わらを使用しながら、生産者が高品質でおいしい牛肉を作ろうと互いに切磋琢磨し、技術を磨き上げた努力の結果、全国レベルの牛肉品評会のなかで最も権威があるとされる全国肉用牛枝肉共励会において、平成26年度に全国最多6度目の名誉賞を受賞しました。

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られて育んだ前沢牛、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)

小沢 昌記