



美味しさの
ヒミツ

肉質はやわらかく
ほんのり甘みがある



霜降りの脂はしつこくなく、食すと上質な香りが口の中に広がります。そして口に入れた瞬間に舌の上でとろける感覚…。

日本最高峰の上質な牛肉は、焼肉、すき焼き、しゃぶしゃぶ、ステーキなど、どんな料理でも最高の味わいを与えてくれます。

食べた人たちを次から次へととりこにしていく「前沢牛」。その美味しさの秘密に迫ります。

前沢牛の美味しさの秘密

最高の環境

自然に恵まれたおいしい水とおいしい空気。



地域内一貫体制の確立

肥育素牛のほとんどは岩手県で育てられた子牛を導入して育てています。

地域内循環型の農業

牛の糞や敷料から作られる良質な堆肥を米作りに、美味しい米の稲わらを牛の餌に。牛飼いと稲作農家が堆肥と稲わらを交換し協力しあうことによって、美味しい前沢牛と食味値最高ランクの特A評価のお米が生産されています。

「職人芸」の肥育技術

時間の許す限り牛と接し、1頭1頭大事に育てています。

エサは農家それぞれオリジナルの配合割合を確立し、我が家の牛に合ったエサを与えています。

生産者は皆同じ目標に向かって切磋琢磨し、技術を高めあっています。

日本一の実績

【農林水産大臣賞(日本一!)を13回受賞】
全国肉用牛枝肉共励会
名誉賞(農林水産大臣賞)を通算6回受賞(全国最多!)

全畜連全国肉用牛枝肉共進会
最優秀賞(農林水産大臣賞)を通算7回受賞。
全国肉用牛枝肉共励会
雌の部最優秀賞(雌の最高位)を通算5回受賞。

美味しい牛肉は 最高の環境と 生産者の愛情から

肉の芸術品にも例えられる極上の肉質は、前沢産の良質な稲わらを飼料として与えるとともに、ストレスをかけない環境づくりや1頭1頭愛情豊かに飼育することによって生み出されています。

