

試行錯誤を重ねた、最高品質のブランド牛。

「ふらの和牛」は谷口ファームグループのみで生産しているブランド和牛です。



～ ふらの和牛とは ～



2004年「ふらの和牛・ふらの牛」の商標を取得。長年培った経験を生かし、地域の名前がついた、ここだけのブランドとして歩みはじめました。和牛生産に力を入れ、品質の向上を追求。2008年の洞爺湖サミットでは、G8総理夫人主催昼食会と外国人記者団に提供され、高い評価をいただきました。

～ ふらの和牛の特徴 ～

脂質を決める大きな要素は「飼料」。北海道産、独自ブレンドの飼料が「肉のうまみ」と「脂のうまみ」を最大限に引き出します。

融点が低く、食べた瞬間に全体に広がる口溶けの良い脂身が特徴です。

「ふらの和牛」は、谷口ファーム一社で生産するブランド和牛です。



黒毛和牛「ふらの和牛」は、日本食肉格付協会が行う牛肉の格付けにおいて「脂肪交雑」、「肉の色沢」、「肉の締まり及びきめ」、「脂肪の色沢と質」について、図で示したエリアに位置します。

3等級以上の評価を得た、高品質な黒毛和牛です。

		肉質等級				
		5	4	3	2	1
歩留等級	A	A5	A4	A3	A2	A1
	B	B5	B4	B3	B2	B1
	C	C5	C4	C3	C2	C1

地域循環型農業



自社のデントコーン畑や地域で生産された粗飼料を飼料として使用しています。牛の糞尿から堆肥を作り地域の畑で再利用し、牧場付近の畑作農家と提携した地域循環型農業を実践しています。

衛生的な牛舎

衛生管理のしやすいアスファルト舗装の牛舎です。牛床の敷料をこまめに交換、交換ごとに消毒も実施し、牧場内の衛生管理を徹底しています。住環境から健康な牛づくりを目指しています。



～ ふらの和牛の生産者（谷口ファーム） ～



最高の肉質、脂のうまみは独自研究の成果です。大規模牧場でありながら、血の通った細やかな経営を。最新の技術は効率化を助けますが、それ以上に大切なのが、働き手の気配りと牛一頭への思いです。

牛を育て、牛を増やす。おいしさを送り出す。やることはシンプル、だからこそ奥深い仕事です。

肉の山本取扱部位

ふらの和牛ヒレ

ふらの和牛リブローズ

ふらの和牛サーロイン

ふらの和牛肩ロース

ふらの和牛モモ

ふらの和牛ウデ

ふらの和牛

高級黒毛和牛の新ブランド「ふらの和牛」、
富良野から世界へ発信

富良野の自然の恵をたっぷり受け育てられた
谷口ファームの「ふらの和牛」、
そのとろけるような口あたりとジュワシーな味わい、
2008年北海道建設同セミット外国人記者団が絶賛した
献上の福肉りをご堪能ください。

ふらの和牛 ー ふらの牛 個体識別情報検索 お取り扱い店情報 谷口ファーム お問い合わせ

SINCE 1976
FURANO-WAGYU.COM
by SANQUOJA FARM

ふらの和牛
TEL: 0174-440075-4016 札幌支店 TEL: 011-717-4016

（サイトマップ） 運送会社 | ファインレゾナンス |
Copyright © 2020 Tempoku Farm Inc. All Rights Reserved.