



～ とがちポロシリ和牛 ～

北海道で育った黒毛和種の子牛を導入し、一日一日大切に約 20 ヶ月育てました。

特色：本来、和牛はあっさりした脂が支持されていますが、反面、味は淡白だとも言われています。

「とがちポロシリ和牛」は和牛の脂の良さをそのままに深くまろやかな味をもったお肉です。



◎証明書

放牧に適しており、母牛と一緒に放牧された子牛は思う存分運動をし、のびのびと成長し、牛にとってストレスのない快適な環境が健康な牛に育てます。



◎受賞歴

横浜食肉市場ミートフェア和牛の部

[主催／横浜食肉市場株式会社、後援／神奈川県・横浜市]

第 24 回優等賞・優良賞、第 26 回優良賞、第 27 回優等賞、
第 28 回優秀賞、第 29 回優良賞(連続受賞)

第 17 回東北・北海道連合肉用牛枝肉共進会

第 1 部第 1 類黒毛和種去勢牛の部 優良

[主催／北海道家畜商業協同組合連合会]



育て方

素牛導入～13ヶ月齢まで

STEP01

数種類の粗飼料を季節・品質を考慮し、毎日調整して与えます。牛はその舌触りと香りの良さに満足し、丈夫な胃袋と大きな骨格になるように育てます。



14ヶ月齢～18ヶ月齢まで

STEP02

牛が一番大きくなる時期です。
粗飼料と配合飼料の比率に注意しながら最大限配合飼料を与えます。



19ヶ月齢～22ヶ月齢まで

STEP03

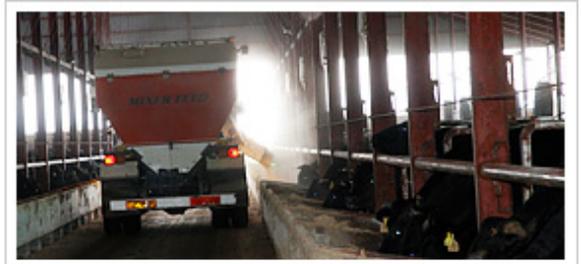
肉のおいしさは、赤身のジューシーさと霜降りのうまみにあります。
その霜降りを多くするためにビタミンAをコントロールします。



23ヶ月齢～出荷まで

STEP04

いよいよ出荷の準備に入ります。肉のキメ・シマリをより良くするため通常よりも大麦の量を増やします。肉のうまみをさらに増やすため、天然のグルタミン酸を多く含むそうこう類を与えます。



出荷

STEP05

年間 6,300 頭を出荷しています。(平成 29 年度 現在)



肉の山本取扱部位

ポロシリ和牛ヒレ ・ ポロシリ和牛リブローズ ・ ポロシリ和牛サーロイン
ポロシリ和牛肩ロース ・ ポロシリ和牛モモ ・ ポロシリ和牛ウデ