



ASAHI TAKASAGO BEEF 旭高砂牛



旭
川
市



120年以上の歴史を持つ旭川の老舗酒蔵「高砂酒造」の酒粕を給餌することで、赤身の旨さを最大限に引き出すことが特徴の旭高砂牛。

酒粕の牛肉に与える効果はもちろん給餌量や給餌期間についても北里大学との共同研究を進め、飼育方法にもこだわりました。

また、近年の畜産肥育技術の発展によって確立されたセオリーを敢えて捨てた月齢管理に囚われない飼育方法を採用しています。私たちはこの飼育方法を完熟方式と名付けました。昔ながらの牛飼いたちに学び、牛の完熟期を見逃さずに出荷しています。

1頭1頭丁寧に肥育された旭高砂牛は一般的な牛よりも大きく、赤身のうまみが強いのが特徴です。

商品規格

商品名	牛肉
品種名	ホルスタイン種 去勢
飼育期間	700日程度
飼料	配合飼料（トウモロコシ、麦、等）酒粕
販売単位	パーツ単位 不定貫
温度帯	5℃以下の冷蔵で保管 -18℃以下の冷凍で保管
産地	北海道旭川市

※加熱用の畜肉です。未加熱での提供は出来ません。

