



KAGURA BEEF

神楽牛



旭
川
市



神楽牛は(株)アイマトンとひかり牧場が開発したブランド交雑牛です。

当たり前のことですが、牛は生き物です。1頭1頭の個性によって肥育のゴールも違います。黒毛和種と乳用種の混血である交雑種では更に個性の差が生じます。従来の規格に囚われた生産は、生産者にとって少し窮屈なゴールになっていました。

生産コストや、従来の規格に囚われない味だけを追求した牛肉を作ってみたい。そんな思いを形にしたのが神楽牛です。

最大の特徴として体の大きさがあります。こだわって飼育して行くうちに、体型はどんどん大型化して行き。それと比例して味が乗ってきます。大きな体は、歩留まりや解体時の取り回しなどが大変で、経済的にも作業的にも効率は落ちますが、故に「味」に軸足を置いた生産方法と言えます。黒毛和種の血統を持ち、程よくサシの入った肉質です。また乳用種の持つ赤身の美味しさも感じ、バランスの取れた肉質になります。

商品規格

商品名	牛肉
品種名	交雑種 (黒毛和種×ホルスタイン種)
飼育期間	750日程度
飼料	トウモロコシ、麦、等
販売単位	パーツ単位 不定費
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。

