

盛岡牛【盛岡市】

産地探訪

岩手山の伏流水と
良質なオリジナル飼料
心地よい飼育環境にこだわり
黒毛和牛の達人が
丹精込めて
育て上げる盛岡牛。
生まれた時から
成牛になるまでの
一貫生産により
一頭一頭に愛情を注ぎ
ストレスなく育て上げた肉質は
食通をうならせる和牛の新星。

なかむら てつお
中村 鉄男 さん(66)【盛岡市・下田】

年間約80頭の黒毛和牛を出荷しています。良質な肉質にするために普段から牛の様子を観察し、牛にストレスを与えない飼養管理を心掛けています。良質な肉質に仕上がるように自ら育てる飼料米を使ったオリジナル飼料を与えています。

たけむら ひろし
竹村 拓 さん

【東部営農経済センター畜産酪農課】

繁殖と肥育の一貫生産により、生まれた時から成牛になるまで1頭1頭丹精込めて育てています。盛岡牛はA4ランク以上のもので赤みと脂身のバランスがよく、食べ飽きない肉質が特徴です。和牛の新星「盛岡牛」を是非味わってみてください。