

あんしんが、 一番のおもてなし。

牛が育つ2年半以上の期間、
あんしん優先で飼育

みんなの顔が一気に華やぐのは、やっぱりすき焼き。

「田原牛」は安心飼育を最優先にし、

ほどよい脂と味わいのよさが自慢です。

そして、たっぷり用意してもお値打ち。

ブランド牛より、外食より、価値ある「おもてなし」です。



愛知経済連(愛知)

田原牛モモすき焼用

500g 500g

厚さ2mmでスライスしました。牛脂付き。(賞)90日間。凍

非遺伝子組み換え飼料で 育つ牛は数少ない。

肉質を良くするため、牛にはコーンや大豆かすを与えます。田原牛はこれが非遺伝子組み換え。ブランド和牛でも、そこまでこだわりません。牛は2年半以上も飼料を食べるから、このあんしん感は大きな価値。

ブランド牛に迫る味わいながら、 買いやすい。

田原牛は飼料にこだわるため、出荷は年間1,800頭ほど。ブランド牛とほぼ同じ期間、あんしん飼料を与えて、ブランド牛に迫る味に肥育(約26~28ヶ月)。溶け出す脂は甘く、その美味しさは長年の定評があります。