田原牛モモすき焼用

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

遺伝子組み換え混入防止管理済みの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。田原牛はこれが遺伝子組み換え混入防止管理済み。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。