



濃厚な赤身と
上品な脂の、
絶妙なバランス。



鳥山牧場産

赤城和牛

想いのこもった手作業飼育から生み出される ハイクオリティな味わいと安心のおいしさ。

牛の健康を考えたこだわりの育て方

丈夫ですくすく育った健康な牛こそ、
おいしい牛肉になると私たちは考えています。
安全でストレスのない環境づくりを
常に心がけています。

鳥山牧場産の赤城和牛 こだわりの飼育

その① 出産後は親子牛舎

鳥山牧場では、仔牛を身ごもった母牛を赤城山麓標高800mの放牧地に放牧しています。大自然に包まれ、十分に太陽を浴びてリラックスした環境のなか過ごした健康な母牛の初乳は、良質な免疫グロブリンをはじめ多くの貴重な栄養素が含まれています。常に清潔に保たれた親子牛舎で生まれた仔牛は、そうした母牛の初乳をたっぷり飲んで育つのです。



その② 牛の好みに合わせてカスタムメイド「餌」

草食動物である牛の健康に欠かせないのはたっぷりの食物繊維です。鳥山牧場では安全安心な国産薬にこだわり、独自に配合。月齢や性別・体格だけでなく、牛ごとに違う餌の好みやその日ごとの食欲を、飼育員が間近で観察しながら一頭一頭、毎日手作業で調整して与えています。



その③ 健康優良に育てる「見守り飼育」

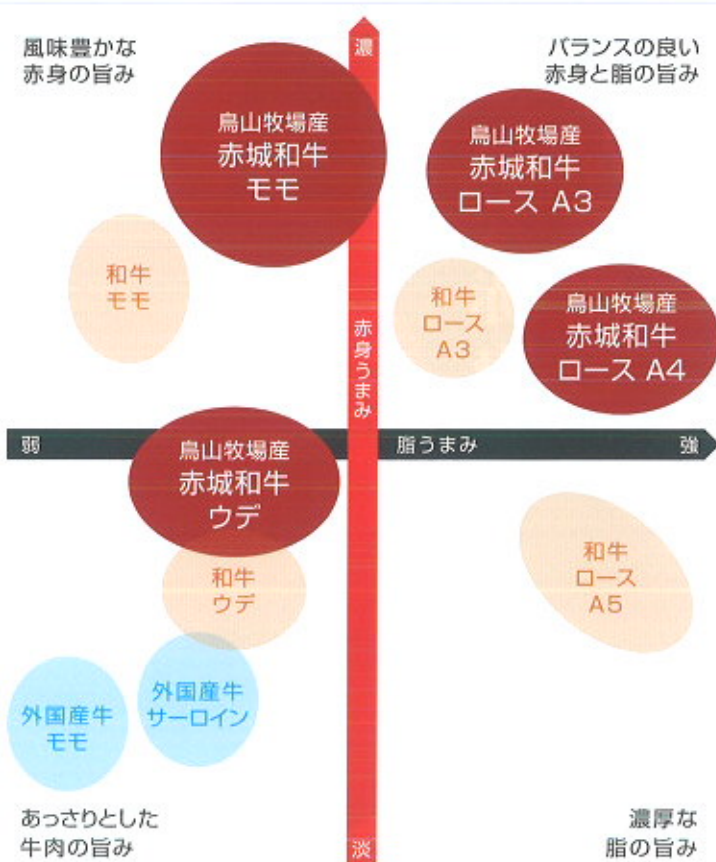
鳥山牧場で飼育する牛は約1,100頭。決して少ない数ではありませんが、牛一頭に対して3人以上の飼育員が365日、一日何度も見回っています。理由は、牛の健康を守るには人の目で間近に確認することが一番大切だと考えているからです。餌やりや清掃、何気ない作業中にも常に牛の様子をチェック。そばにいるからこそ、健康状態の細かな変化を確認しやすく適切な対処が行えます。



和牛ならではのコク旨い赤身肉

鳥山牧場産の赤城和牛の特徴は、
繊細でしっとり柔らかな肉質。
特に上品な脂が適度に入った赤身肉は
自慢のおいしさです。

部位別 鳥山牧場産の赤城和牛肉 旨みテーブル



お客様の声

肉質の評価

- 多すぎない程よいサシ(脂肪)のバランスがおいしそう
- きめ細かで控えめなサシ(脂肪)
- サクサク切れる ● 濃く鮮やかな色とツヤのある赤身



おいしさの評価

- 食べ続けても飽きがこない ● 穏やかな牛肉の味
- 肉の甘みと脂肪の甘みが広がる
- ジューシーで柔らかい ● 後味さっぱり
- シンプルな味付けでおいしく味わえる