

☆鹿児島県産 厳選和牛☆

『いずみ華姫牛』 A コープ店舗に入荷！

5月3日（土）より

A コープかわべ店・ひだか店・みなべ店・いなみ店で販売

私たちが厳選して
仕入れてきました

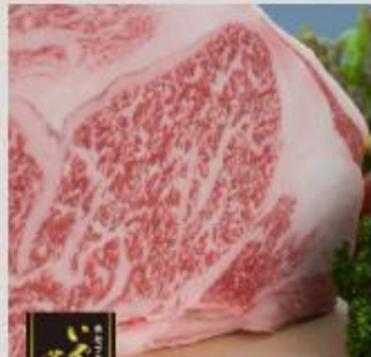
いずみ華姫牛

出水畜産のこだわりから生まれた
自社ブランド黒毛和牛



肥育期間30ヶ月以上の長期肥育牛

黒毛和牛は通常20ヶ月程度の肥育で出荷されます。「いずみ華姫牛」の黒毛、30ヶ月以上の長期肥育を行います。健康を大切に丁寧に育てること、最終的な飼料（セラ）が良質でよく入り、肉や骨がしっかり成長します。また最終飼料に選んだ牛は別れており、すでにこの時点で選別は完了しています。



と畜してから最低10日間寝かせ、カットしてから20日間熟成

と畜してから熟成した黒毛和牛のもとで、厳選した自社畜産会社、さらに熟成としてカットしてから20日間熟成させます。寝かすことで肉が柔らかくなるだけでなく、肉味も増し、しっとりとした食感になります。「いずみ華姫牛」は肉質と骨のバランスのとれた肉質で、長期飼育の良さが肉味と一口に黒毛和牛の良さを伝えることができます。

その肉が持つ、最高の状態で提供
それが「いずみ華姫牛」です。



4等級以上の牝牛のみ

肉質が極めて4等級以上の牝牛のみ「いずみ華姫牛」として提供されます。4等級に達しない「黒毛、最終飼料を打ってはいずみ華姫牛」にはなりません。最終の飼料を打つまで飼料管理のこだわりです。

