

相州牛 のこだわり

飼育環境

南足柄 大雄の峰 の大自然に包まれた山麓で、牛に優しい木の牛舎でのびのびと育ちました。神奈川県唯一の放牧生産を行うことにより健康的な牛づくりを行っております。

えさ

通常の配合飼料を使わず、自家配合にて地元の米、麦を炊くことによって牛に消化の良い飼料を与えています。又、地元アサヒビールのビールの搾りかすや大山豆腐のおからを毎日与えることによって、きめ細やかな美味しい良質肉を生産しています。

水

アサヒビールにも使われる大雄の良質な地下水を地下100メートルの井戸から汲み上げ毎日飲ませることによって健康で安全な牛を育てています。

生産環境

親子三代続いた伝統を守り、こだわり抜いた仔牛を親の名前がわかるよう一頭一頭名札を付け愛情を込めて育てています。

又、生産者の方は出荷頭数にこだわらない方針をとっており、牛にストレスを与えない様、牛舎に入れる数を制限したり、牛の体調を見ながら餌の量を調節したりと良質な牛作りにこだわっています。

こだわりぬいた味

このような優れた環境、生産者の方のたゆまぬ努力、愛情によって相州牛は生産されています。

その肉質はきめ細かく、しっとりとしており、上質な脂はくどくなく、さっぱりとしております。どうぞご賞味くださいませ。

生産者 農林水産大臣賞受賞 有限会社長崎畜産



神奈川県小田原市浜町4-27-6
販売元 中川食肉株式会社

TEL 0465-23-3729

FAX 0465-23-3721

本格和牛 小田原 和斗屋



創業70年の老舗和牛卸問屋が直営する焼肉店です。

新鮮なお肉をリーズナブルにご提供できるのは食肉卸直営店だからこそ!

地元、神奈川県南足柄産相州牛をはじめ相模三元豚おぎさなど
お肉の目利きのプロが厳選したお肉を是非お召しあがりに来て下さい!

神奈川県小田原栄町3-1-10

0465-22-2336

毎週火曜定休

駐車場7台有

DINNER 17:00~L.021:30

Saturday Friday only L.022:30

お肉のご注文承ります。

まずはお問い合わせください。

中川食肉株式会社
0465-23-3729

