



蔵王牛。

唯一とつの生産者ブランド。

蔵王牛。

それは、地域ブランドではなく、

蔵王高原牧場という

たったひとつの生産者から出荷される、

ドメーヌ(生産者単位)のブランド。

だから、つくり手のコンセプトや技術が

そのまま肉の個性になることはもちろん、

品質はバラつきなく安定的なのです。

牧場環境から育て方、飼料、安全性に至るまで。

些細なこだわりの積み重ねが、

旨みを深く深くしてゆく。

野性味あふれる赤身肉の蔵王牛の味わいは、

他のどこにもない、唯一ここだけのものなのです。



赤身礼讃、脂上等。

鉄板のうえで焼くときの薫香、

ジュウという音の響きから、

五感を研ぎ澄ませて、じっくりとお楽しみください。

赤身肉からギュッと滴るたっぷりの肉汁の

肉本来の野性味あふれる旨さ。

黒毛和牛DNAがくれた上品な脂の甘み。

たくさん食べても飽きることはない、

さっぱりとした食後感。

がつつりと食べ尽くす満足感。

そして、それがヘルシーという事実。

最高にハッピーな蔵王牛。

肉を愛する人に。

高橋畜産食肉株式会社

〒990-2435

山形県山形市青田一丁目一番44号

TEL 023-623-5658

FAX 023-623-5655

E-mail info@zao-gyu.com

農業生産法人

有限会社蔵王高原牧場

《宮城蔵王牧場》

〒989-0731

宮城県白石市福岡深谷大日向104-5

《川崎育成牧場》

〒989-1507

宮城県柴田郡川崎町大字支倉字沼ノ樋8-1

お肉のご予約注文はこちら

<http://takahashi-chikusan.co.jp/>



めざしたのは
交雑種ブランドの最高品質。

血統は、黒毛和牛とホルスタイン。

黒毛和牛の脂の旨さと、野性味ある赤身肉の旨さ。

そのポテンシャルを合わせ持つ蔵王牛は

交雑種の最高品質をめざして

本来の個性を最大限発揮するよう

丁寧に仕上げられたブランド牛です。

【蔵王牛】

品種 交雑種

格付 3 以上、

但し、生後月齢27ヶ月以上の場合には2も含める

生産者 (有)蔵王高原牧場

※農場 HACCP 取得

カット工場 高橋畜産食肉(株)山形ビーフセンター

※ISO22000取得

※飼料について抗生物質及びホルモン剤無添加



自然ゆたかな蔵王山麓で、
愛情と手間をかけて。

蔵王連峰の自然と四季の彩りのなか。

清涼な蔵王の湧水を引入れた牛舎で、

蔵王牛はストレスなく育てられます。

雪の季節は良質な脂肪を蓄積させ、

緑の季節の恵みは良質な自家製サイレージに変わる。

約20年の歳月が辿り着いた自家配合飼料は、

肉の旨みと香りを最大限に高めるよう

豊富な経験から綿密に設計されたもの。

トウモロコシや大麦のほか、

地元宮城産の稲藁や飼料米を与えます。

しっかりと食べているか、健康状態はどうか。

牧場スタッフは牛に語りかけ、牛の表情を読み、

最高の肉質になるよう

技と知恵と情熱を注いでいます。



牧場から加工まで、
一貫流通がもたらす鮮度と安全。

どのような想いで、どのような環境のもとに育てられ、

どれほどまでに安全性に配慮された牛なのか。

肉屋でもある私たちは

その詳細な履歴まですべて知っています。

どれほど鮮度が優れているのか、

どれほどダイレクトな流通なのか、

牧場から加工までいかに直結しているのか。

生産者でもある私たちは

その流通の価値に誇りを持っています。

育成・肥育を行う生産者である(有)蔵王高原牧場。

そして、食肉加工を行う山形ビーフセンター。

私たちは高橋畜産食肉(株)グループです。