

2024年9月25日
株式会社東武ストア

東武ストアオリジナルブランド“出雲あじわい牛”リニューアル！
～品種・飼育過程を見直し、さらにおいしくなりました～

株式会社東武ストア(本社:東京都板橋区、代表取締役社長:木村吉延)は、2024年9月25日(水)、当社オリジナルブランド牛「出雲あじわい牛(島根県産)」の安心・安全はそのままに、牛の品種変更と、国内で完結するように牛の飼育過程を見直し、リニューアルしました。



品種・飼育過程をリニューアル！

★和牛とホルスタインを掛け合わせた交雑牛へ変更

「成長が早く、病気に対する抵抗力が強い」ホルスタインと「サシが入った肉に旨味がある」和牛の良いところを掛け合わせた交雑牛です。

★日本国内で出生から成育・出荷まで、すべての工程を実施

山陰特有の山地と日本海に囲まれた豊かな自然環境と水質に恵まれた農場で育てられた牛です。

新「出雲あじわい牛」のおいしさのわけ

①オレイン酸*へのこだわり

牛肉のおいしさの要因の一つである「オレイン酸」を豊富に含んでいるため、とろけるような口どけの良い脂に仕上がりました。

②安心、安全へのこだわり

約20年の取引実績のある信頼できる指定農場で、健康管理・衛生管理を徹底した環境下にて、1頭1頭大切に育てられています。

③飼料へのこだわり

飼料にアルコール発酵させた穀物を給与しているため、牛の腸内環境を整え、良質な脂に仕上がります。

また、飼料に加えるアルコール発酵飼料は、ビールやウイスキーを製造する過程で発生する醸造副産物を使用した、環境に優しい方法で製造されています。



↑こちらのシールが目印です

【お問い合わせ先】

株式会社東武ストア 人事・総務部 広報担当:梅沢
TEL 03-5922-5111(代表)

新しくなった「出雲あじわい牛」を楽しめるお弁当も販売！

今回リニューアルした「出雲あじわい牛」を、創味の「そばつゆ」と「三温糖」で仕立てたコクのある「割下」で、店内で丁寧に煮込みました。
(10店舗で火曜日・金曜日限定で販売中)



出雲あじわい牛使用 特選すき焼き重
980円(税抜き)

参考 店舗配布リーフレット

オレイン酸へのこだわり

出雲あじわい牛の
美味しさ
ポイント1

写真はイメージです。

オレイン酸は含有率が高いと、口溶けの良さを向上させるといわれる成分です。

出雲あじわい牛はその含有率にこだわっています。

安心・安全へのこだわり

出雲あじわい牛の
美味しさ
ポイント2

写真はイメージです。

島根県にある2つの指定農場より出荷されます。

管理が行き届き、安定した品質で、生産者の顔が見える安心・安全な商品をお届けします。

飼料へのこだわり

出雲あじわい牛の
美味しさ
ポイント3

写真はイメージです。

出雲あじわい牛には穀物をアルコール発酵させた飼料を給餌しています。

これは牛の胃にやさしく、良質な脂に仕上がります。

環境への取り組み

エコフィードとしてのアルコール発酵飼料

アルコール発酵飼料は、ビール・ウイスキー製造工場等で発生する醸造副産物に、穀類や糟糠類を混合してサイレージ化したエコフィードです。一般の配合飼料と比べ輸入穀類の混合割合を半分以下に設定し、飼料自給率向上に努めています。また、醸造副産物を活用しているため、国内の「ゼロ・エミッション」に貢献しています。
※ 新生飼料株式会社ホームページより抜粋

*オレイン酸とは

オレイン酸とはオリーブオイルに多く含まれている不飽和脂肪酸で、悪玉コレステロールの抑制や生活習慣病の予防に効果があるとして、注目されている牛肉の旨味成分です。

和牛のおいしさの表現に「とろけるように柔らかい」等がありますが、その原因の一つに“オレイン酸の含有率”が関係しています。オレイン酸の「低い温度で溶ける」特性から、口の中に入れた瞬間、脂肪が溶けだし、柔らかな食感になるのです。

以上