



【生産者】
亀岡牛肥育農家
会員農家（亀岡市）

【品 種】
黒毛和牛



ここがこだわり

「亀岡牛」とは？！

「亀岡牛」は黒毛和種で、食肉加工された日から遡って14ヶ月以上亀岡市内において肥育され、亀岡市食肉センターに出荷され食肉加工された枝肉で、亀岡牛枝肉振興協議会が適当と認めるものです。

空気と水の美しい亀岡生まれ

美しい水と空気に恵まれ、夏と冬の気温差が35℃以上もある亀岡市。牛の育成には厳しい環境といえますが、その環境が身を引き締め、とても美味しく格別な味にしております。

こだわりの飼育方法

生産農家は飼育にこだわりを持っております。飼育期間については、2ヶ月～半年ほど長く飼育して、牛が成熟するのを待ちます。そうすることでお肉の風味や脂の艶を引き出し、からっとしたしつこくない味わいに仕上げております。

【販売情報】

販売方法：
直接販売、クール便にて発送

参考価格：
サーロイン 1,400円/100g

主な販売店：
販売者：(有)木曾精肉店
電 話：0771-22-5654
販売者：物産市場アトリオ
電 話：0771-24-8888
販売者：(株)マツモト各店舗
電 話：0771-24-3751(本部)
販売者：たわわ朝霧
電 話：0771-23-8318

詳しくは直接お問い合わせください。

亀岡牛枝肉振興協議会

☎ 0771-22-0190

FAX 0771-22-0190

〒621-0814

亀岡市三宅町亀岡市食肉センター内