



岩手

自然豊かな奥州市前沢の大地が育む 黒毛和牛ブランド 「前沢牛」

前沢牛オガタ

西に奥羽山脈、東に北上山地を望む北上川流域に広がった肥沃な奥州市前沢区で、岩手が誇るブランド牛「前沢牛」は生まれた。前沢牛オガタ（岩手県奥州市前沢区向田、小形守社長、0197・56・0260、www.maesawagyugata.com）は、株式会社小形畜産が営む「小形牧場」の直営店である。

同地で古くから畜産に取り組む、前沢牛とプライベイトブランドの小形牧場牛を育てている。肥育する環境や方法にとことんこだわり、特に飼料については、環境に配慮し、食品残渣を加工処理したエコフィード認証のリサイクル飼料を採用。麦芽豊富なビール粕、ビール酵母、麦汁のウイスキー粕、おから、トウモロコシなどを原料とし、アミノ酸をはじめ栄養価にすぐれた飼料と地下100mから汲み上げる高ミネラルな伏流水を与えた牛肉は、脂っこさがなくうま味



「前沢牛」ならではの鮮やかな霜降り肉、とろけるような舌触り

成分豊かで芳醇な味わいに仕上がりと、「何度も食べたくなる」と好評を博している。

小形畜産グループで生産・加工・販売の一貫体制を構築して、消費者に安全と安定した高品質な商品をお届けするべく6次産業化を推進する中、前沢牛オガタは販売部門を担当している。精肉の直販をはじめ、自社の原材料からつくる牛肉加工品の販売、産直ギフト、カタログギフト、インターネット販売など、幅広く取組んでいる。直営レストラン部門の「牛肉料理 味心」、「肉料理おがた」では、前沢牛と小形牧場牛こだわりの味をその場でご堪能いただける。

また、グループ会社である株式会社岩手ファーマーズミートは岩手ハセップ認証を取得した衛生工場。おいしさそのままに冷凍保存され、食べたい分だけお使いいただける小分けパックで商品をご提供している。



約650頭の黒毛和牛を一头一頭大切に育てている従業員のみなさん