

お届けしたいのは  
『本物』です

但馬玄

Tajimaguro



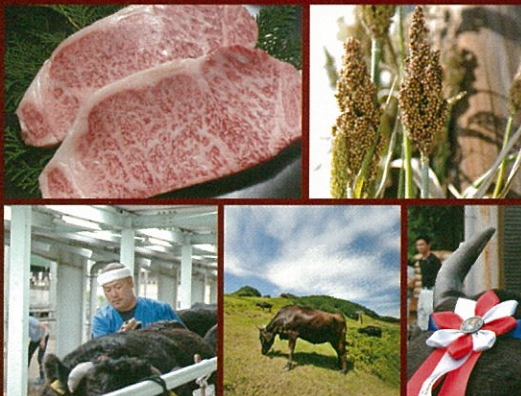
たじまぐろ

The origin of all brand beef including the "Kobe Beef" "Matsusaka ushi"  
proud of highest quality is "Tajima ushi"



但馬牛

## 和牛の始祖である但馬牛



ごま、そば、あわなど天然由来の飼料と、細部までこだわりぬいた飼育環境で、一頭一頭にたっぷり愛情を掛けて育てます。

不飽和脂肪酸を多く含んだ脂の溶け出す温度は12.4℃。但馬牛でありながら、マグロのようにあっさりしたそのお肉が「但馬玄®」(たじまぐろ)です。大量生産では絶対に出せない、赤身の深い風味と脂身のあっさり感。但馬牛牧場 上田畜産直売店、牛匠 上田がお届けする極上のお肉です。

### 受賞履歴

第7,9,10回全国和牛能力共進会  
優等賞・特別賞・畜産功労者表彰など多数  
第178回神戸肉枝肉共助会 名誉賞(農林水産省生産局長表彰)  
兵庫県畜産共進会 過去6回の名誉賞(農林水産大臣表彰)

全国和牛能力共進会は「和牛のオリンピック」と呼ばれる5年に1度開催されるもの。兵庫県代表として出場するには兵庫県内で3~4回の子選考会をクリアしなければなりません。第9回は2頭の出場、第10回に於いては育成牛(赤ちゃんを産むお母さん牛になる牛)と肥育牛(お肉になる牛)の、前人未だのW出場を果たしました。

神戸肉枝肉共助会は、兵庫県内の肥育農家・業者が神戸ビーフの頂点をめざす最高タイトル。こちらも最高賞である「名誉賞」をいただきました。毎年開催される兵庫県の共進会においても、2014年に最高位名誉賞、最優秀賞を受賞致しました。

