



牛肉本来の旨みをたっぷり味わえる赤身肉

いってつぎゅう

「とがち一徹牛」を全国で初めて販売します

場 所：京阪百貨店 各店 食品フロア 精肉売場
(守口店、ひらかた店、モール京橋店、くずはモール店、すみのどう店)

発売日：2019年4月25日(木)



京阪百貨店(本社：守口市 代表取締役：辻 良介)では、北海道十勝のオリジナルブランド牛「とがち一徹牛」を全国で初めて販売します。また、販売に合わせて、ゴールデンウィークの「10連休」を「牛連休」となぞらえ「牛ぎゅう！フェスティバル」を開催。このフェスティバルでデビューする十勝の新鋭「とがち一徹牛」と当社のブランド牛として親しまれてきた「宮崎ハーブ Premium」との2ブランドにスポットを当て、そのおいさと魅力を紹介します

■一軒の農家が丹精込めて育てた理想の赤身肉「とがち一徹牛」

健康志向の高まりとともに赤身肉の人气が上昇する中、北海道十勝で畜産業を営んで35年の「日勝ファーム」と京阪百貨店がタッグを組み、およそ2年の歳月をかけて「とがち一徹牛」が誕生しました。「ホルスタインは乳用」という先入観をくつがえす、生産・飼育・飼料・加工すべてにこだわり抜いて生まれた理想の味わいの赤身肉です。

おいさの理由

- ①仔牛からの一貫生産でストレスの少ないのびのびとした飼育。
- ②4種類のハーブをブレンドした専用飼料で香りが豊か。
- ③加工場は北海道 HACCP※認定。安心・安全を徹底管理。

※ HACCP (ハザップ) … Hazard (危害) Analysis (分析) Critical (重要) Control (管理) Point (点) の頭文字。食品を製造する際に安全を確保するための管理手法のこと。



■芳醇な味わいの「宮崎ハーブ Premium」

5年前のデビューから愛され続けた霜降りブランド和牛「宮崎ハーブ Premium」。独自にブレンドしたハーブ飼料が獣肉特有の臭みを抑制。さらに、ハーブに含まれるビタミン E が肉の細胞膜を強化し、ドリップが流れ出すのを抑えます。霜降り肉のやわらかでジューシーな食感はそのままだに、すっきりとした味わいを実現しました。

おいさの理由

- ①選び抜かれたハーブの飼料で、香り高いヘルシーな霜降りを実現。
- ②低い温度で溶け始める脂の質と、ほどよい脂身がすっきりとした味わい。
- ③作り手の顔が見える一貫した管理体制で安心・安全。



■「牛ぎゅう！フェスティバル」内容

おいしいお肉は、何度でもおいしい！お得で楽しいフェスティバルを開催します。

- ・4月25日(木)～4月27日(土) 「とがち一徹牛」試食宣伝販売
- ・4月25日(木)～4月29日(月・祝) 「とがち一徹牛」をお買い上げのお客様にお得なクーポンを進呈
- ・4月25日(木)～4月29日(月・祝) 「とがち一徹牛」プレゼントキャンペーン
- ・4月25日(木)～5月8日(水) 日替わりレシピや部位別の調理法など牛肉を存分に楽しめるフリーペーパーを配布
- ・4月25日(木)～5月8日(水) 守口店レストラン街「ステーキ食堂 BECO」にて限定メニューを特別価格で販売
- ・5月2日(木・休)～5月4日(土・祝) 「宮崎ハーブ Premium」試食宣伝販売
- ・5月2日(木・休)～5月6日(月・振) 「宮崎ハーブ Premium」をお買い上げのお客様にお得なクーポンを進呈

