



～ いけだ牛とは ～

「いけだ牛」の生産地である北海道池田町は、道産ワインの先駆けである「十勝ワイン」のふるさとです。いけだ牛は、それぞれの生産者が繁殖・肥育の一貫生産体制を取っています。出産から肥育、とちく、部分肉加工まで、すべて池田町内で行ったものだけが、いけだ牛を名乗ることができる、トレサビリティが非常に明確な安心安全な牛肉です。

平成25年には地域ブランドとして、地域団体商標に登録されました。

～ 「いけだ牛」あか毛和牛の特徴 ～

池田町では昭和40年代に熊本県から、あか毛和牛である喝毛和種を導入しました。全国的にも希少な「あか毛和牛」を町内約10戸の生産者が生産し、いけだ牛ブランドとして出荷しています。

あか毛和牛は体が丈夫で暑さ寒さに強いことから放牧に適しており、母牛と一緒に放牧された子牛は思う存分運動をし、のびのびと成長し、牛にとってストレスのない快適な環境が健康な牛に育てます。



～ いけだ牛～出生から出荷まで ～

◎保育器（生後0～約4か月齢）

生まれてから3～4か月間は母牛と一緒に管理され、母乳を十分与えて育てます。

生後一週間位から牧草とスターターと呼ばれる濃厚飼料を与えていきます。

◎育成期（約5～12か月齢）



この時期は栄養価の高い牧草を十分に給与します。

そして池田町の特産である十勝ワインを製造する時にできるワイン澱を原料とした飼料を給与しています。

ワイン澱飼料は栄養価が高く、香り・嗜好性が良いため牛は喜んで食べます。



◎肥育期（約13～24か月齢）

大麦やトウモロコシなどの配合飼料を中心に給与し、体もどんどん大きくなります。

飼槽・敷料などこまめに清掃を行い、牛にストレスのない環境づくりに努めています。

出荷時には体重700～800kgに達します。



～ 豊かな旨味のヘルシー和牛 ～

いけだ牛の特徴は、赤身が多く、適度な霜降り。和牛ならではの風味とやわらかさ。

赤身にはグルタミン酸やイノシン酸に代表されるうまみ成分が豊富に含まれ、この旨味豊かな赤身に肉汁が、ジューシーな美味しさを生み出します。

また、余分な脂も少なくヘルシー。健康に育った牛だからこそ、「ヘルシーで美味しい」牛肉です。



肉の山本取扱部位

いけだ牛ヒレ

いけだ牛リブローズ

いけだ牛サーロイン

いけだ牛肩ローズ

いけだ牛モモ