



何よりも人を大切に思う社風と
長年にわたり築き上げてきた高い食肉加工技術で
皆さまの信頼に応えてまいります。

当社は創業者が1956年に精肉店を開いて以来、食肉に関する事業を展開してきました。

現在は十勝で生産される牛肉や稀少なアイスランド産ラム肉のほか、
豚肉・鶏肉などの食肉の加工と卸販売を手がけています。

当社の長い歴史の中で培われてきた職人の高い加工技術によって、
お客様の細かなリクエストにも柔軟にお応えしています。
また、食の安全性を担保する取り組みも重視しており、
2016年にはHACCPに対応した工場を増設し、高度な衛生環境を整えました。

当社の良き伝統は、何よりも人を大切にする社風です。
お客様や生産者の方々、社員や地域の皆さまとの絆に心から感謝し、
これからも手を携えながら歩んでまいりたいと考えております。

 藤原産業株式会社
Fujiwara Sangyo Co.,Ltd.

TEL: 0155-37-6565

ホームページ▶ 
<https://fujiwarasangyo.net>



E-mail: contact@fujiwarasangyo.net

Tokachi Hanagyu

とかち華牛

こころ華やぐ
十勝育ちのブランド牛



とかち華牛

Tokachi Hanagyu



とかち華牛

Tokachi Hanagyu

バランスの取れた肉質、風味豊かな味わい

北海道・十勝で育つ、華やかな美味しさのブランド牛

自然豊かな十勝・新得町の「上田畜産」で、愛情を込めて育てられる「とかち華牛」。

黒毛和種を父に、ホルスタイン種を母に持つF1牛(交雑牛)は、それぞれの長所を受け継いだ、

牛肉本来の豊かな風味とコクのあるうま味、赤身・脂身のほどよいバランスが特徴です。

与える餌のこだわりからストレスをかけない飼育環境、最適な出荷タイミングまで、

徹底した牛ファーストの肥育体制によって、高い肉質を追求。

さらに、当社「藤原産業」の卓越した肉のカット技術が、「とかち華牛」の魅力を引き出します。*

見た目も美味しく、食のシーンを華やかに盛り上げる「とかち華牛」。

さまざまな料理に合うブランド牛として高い評価を受けています。



11



とかち華牛「肉牛肥育の特徴」

01 清潔・快適な飼育環境で ストレスなく牛を育てる

上田畜産の牛舎では牛はほとんど鳴きません。それは清掃を徹底し、新鮮な餌を十分に与えているから。ストレスなく育った牛は肉色がきれいになり、うま味も増します。

03 牛の体調や生育状況に合わせ 最適な飼料を見極める

上田畜産では複数の配合飼料を使用しています。牛を知り抜いた飼養管理の責任者が、牛の体調や生育状況に合わせて切り替えのタイミングを見極め、最適な飼料を与えています。

05 素牛の仕入れは 信頼できる育成農家から

素牛は、信頼できる道内の育成農家から仕入れています。また、引き取り時は必ずスタッフが立ち会い、どういう飼料を食べ、どのように育てられてきたのかも把握します。

02 温度管理で涼しい環境を維持 飼養スペースもゆったりと

牛は暑さが苦手です。牛舎の天井を高くし、常に換気に配慮することで、涼しい環境を維持しています。また、1頭あたりのスペースも十分に確保するようにしています。

04 成長促進剤は不使用 効率より安全・安心を大切に

成長促進効果があるモネンシンナトリウム(抗菌性飼料添加物)などは一切使用しません。口にしていたく方のことを考え、安心・安全な肉牛の育成を心がけています。

06 太らせすぎず、健康な牛に 最適なタイミングで出荷

とかち華牛の出荷時期は22~24ヶ月齢が目安です。牛を過度に太らせるのではなく、健康的に育てることで、赤身と脂身のバランスの良い肉質に仕上げ、ベストな時期に出荷します。

とかち華牛 「肉質・味の特徴」

無駄な脂肪が少なく、艶のある肉色

艶やかな肉色や適度に入ったサシ、バラの厚み、赤身と脂身のバランスなどが常に安定しています。無駄な皮下脂肪が少なく、整形時にそぎ落とす脂肪があまりないので特徴です。肉質は硬すぎず、ほどよい締まり加減。和牛の良さを引き継ぎながら、しっかりととした食感もあります。

豊かな風味とさっぱりとした後味

上品な甘みのある脂身と、食べ応えのある赤身の両方を楽しめるのが最大の魅力。脂身は和牛と比べてしつこさがなく、食べ飽きたり、胃がもたれたりしません。また、赤身はジューシーでコクがあり、肉本来のうま味を楽しめます。霜降りも適度に入り、さっぱりとした後味の良さが好評です。

