

みやぎのこだわり生産者情報が満載!

みやぎ**生産者**ガイド

牛

畜産物



## 漢方和牛サーロイン

## 14種の漢方草配合オリジナル飼料で育てた健康和牛

オレイン酸・アミノ酸を多く含む牛肉の旨み甘みが感じられ、特に赤身のおいしさには定評があります。

また脂はサラリとした食感で融点が21~22℃と低いため、胃腸に付着しにくく、胃もたれしないヘルシーな牛肉です。



## 株式会社ダイチ 佐藤勝郎

〒987-2233 宮城県栗原市築館照越永平1-1

☎0228-22-3110

月~土(祝日・年末年始は除く)  
9:00~17:00まで[商品のお問い合わせ/ [suzuki@kanpogyu-daichi.co.jp](mailto:suzuki@kanpogyu-daichi.co.jp) / FAX 0228-22-3301]

## おすすめの調理法

臭みやクセがないので、牛肉本来の味を引き出すシンプルな味付けが合います。

また融点が低いので完全に熱を通さずローストやレアに近いメニューがおススメです。

アクも少ないのでしゃぶしゃぶの後のスープを活用することもできます。

|             |   |
|-------------|---|
| 出荷時期(旬)     | 通年  |
| 保存温度帯       | 冷蔵・冷凍   |
| 出荷形態        | ブロック、分割、スライス  |
| 発注から納品までの日数 | 発注から3日前後  |
| 容量・入数       | 不定貫   |
| 最低納品単位      | 1~  |
| ホームページ      | <a href="http://www.sekimura-farm.jp">http://www.sekimura-farm.jp</a> |

|          |          |
|----------|----------|
| 生産地      | 宮城県栗原市   |
| 飼養頭数     | 1500頭    |
| 規格       | 2kg~     |
| 賞味・消費期限  | 5~30日    |
| 販売エリアの制限 | なし       |
| サンプルの提供  | 有償にて承ります |

みやぎ生産者ガイドに関するお問い合わせ先  
宮城県農林水産部食産業振興課 ブランド推進班

TEL: 022-211-2813 FAX: 022-211-2819 MAIL: [s-brand@pref.miyagi.lg.jp](mailto:s-brand@pref.miyagi.lg.jp)