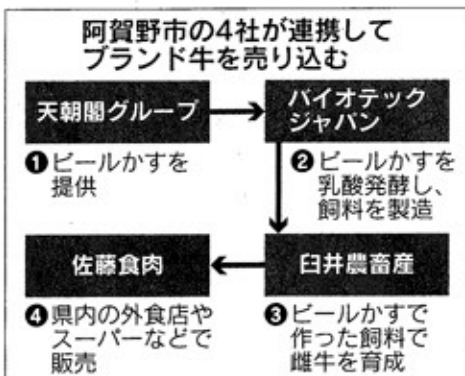


阿賀野4社で 新ブランド牛

ビールかすを飼料に

阿賀野市に本拠を置く食品メーカーなど4社が6月、食用牛の新ブランド「あがの姫牛」を立ち上げる。クラフトビールメーカー、天朝閣グループが提供するビールかすを活用した飼料で雌牛を生育し、食肉加工・販売の佐藤食肉が県内の外食店や食品スーパーなどに売り込む。阿賀野市もふるさと納税制度の返礼品に活用する予定で、地域を挙げてブランドの普及を目指す。

和牛と乳牛の交雑種の新ブランドを立ち上げるのは佐藤食肉と天朝閣グループのほか、畜産業の臼井農畜産と食品開発の



質の高い赤身特長

バイオテックジャパン。4社は各社の経営資源を活用してブランド牛の育成に乗り出す。

天朝閣グループがビール製造時に発生したビールかすを提供。乳酸菌などの食品開発を得意とするバイオテックジャパン

がビールかすを乳酸発酵させて、肉牛に適した飼料を製造する。この飼料を使って臼井農畜産が市内の農場で雌牛を育成し、佐藤食肉が販売を手掛ける。



ビールかすを使った飼料で育てたブランド牛を外食店などに売り込む(阿賀野市内の牧場)

臼井農畜産によると、ビールかすを活用した飼料を使うことでサシ(脂肪分)が少なくとろけるような食感の牛肉になる。もともとサシが少ない雌牛に与えると、より質の高い赤身が多くなるという。

4月からこの飼料で育成しており、6月にブランド牛を発売する。月産2ト程度を生産し、販売動向を見ながら生産を順次増やす。佐藤食肉は初年度は月に6百万円程度の売上高を見込む。

販路は外食店や旅館・ホテルに加え、食品スーパーなどを想定している。6月から天朝閣グループが阿賀野市で運営する外食店「スワンレイクパブ エド 修蔵」でブランド牛の提供を始める計画だ。女性やシニアな

どから健康的なイメージで人気が高まっている赤身を中心とした料理として販売する。

インターネット通販やカタログギフトを通じた販売にも力を入れる。佐藤食肉が手掛けているハンバーグやメンチカツ、レトルト商品のビーフカレーなどにブランド牛を使う予定だ。

阿賀野市はふるさと納税制度の返礼品としてブ

ランド牛を活用すること。食品メーカーが多い。ブを検討している。同社のランド牛を通じて阿賀野市は「阿賀野市の魅力や認知度を高めたい」と意気込む。

佐藤食肉は「阿賀野市には高い商品力を持つ

市には高い商品力を持つ