

宮崎県産 宮王ビーフ[®] MIYAOU BEEF



放 場 〒889-4312
宮崎県えびの市大字坂元1666番地210
TEL 0984-33-3709

販売元 福岡食肉販売株式会社
福岡県福岡市東区東浜2-85-14
TEL 092-641-6113

取扱店



MIYAOU BEEF

宮崎県産
宮王ビーフ[®]

安心安全美味しさを
家庭に届けます。



宮王ビーフ®とは

すぐれた肉用種を掛け合わせています。

国内和牛の9割を占める代表的な肉用種である「黒毛和種」の雄牛と世界の肉用種の中でも肉質が良いと高く評価されている「アバディーン・アンガス種」の雌牛に交配させて生まれた牛です。肉質がきめ細やかでやわらかく、風味にすぐれた牛として成長します。

牧草と穀物を飼料に、高原の澄んだ空気と水で健康に育てます。

昼夜の寒暖差が大きいという高原独自の気候は、牛の新陳代謝を盛んにするため、餌をよく食べ、元気に育ちます。飼料は干し草やトウモロコシ、ふすま、大豆などの穀物類、ルーサンペレット(干し草や豆科の多年草を乾燥させて固めたもの)などを独自配合して与えます。また、牛の栄養状態や成長に応じて、飼料に適量のミネラル分やビタミン剤を配合するなど、牛の健康状態をきめ細やかに管理しています。さらに牧場では、熊本県球磨川水系の地下水や日本の名水百選にも選ばれた宮崎県小林市の出の山湧水を使います。このような環境で健康に育った牛は、コクとうま味にすぐれた肉質となります。



ビール粕

繊維も多く、高いタンパク質を含むため、宮王ビーフの品質作りに重要な役割を果たしています。ビール製造過程で、麦汁ろ過されたエコフィード(食品副産物)です。循環型社会の構築にも貢献しています。

宮王ビーフ
肉質の特長

国産で
安心、安全!!



赤身が多く、そして美しいお肉です。
ジューシーだけではなく、赤身が美味しく、脂特有のくどさはありません。そのため、後味がさっぱりとしており、お子様からご年配まで幅広い年齢層の方に喜んでいただけます。

MIYAOU BEEF



※写真はイメージです。