



穀物 旨味牛

“穀物旨味牛”とは、総合食品エスイーが安全性と品質の両面において自信をもってお奨めするオーストラリア産穀物肥育牛肉です。
ここでは、その商品特性の一端をご紹介します。

Q1 穀物旨味牛はどこで生産しているのですか？

A コアラやカンガルーに代表される独特の生態系が残るオーストラリアで、広大な自然に恵まれた環境のもとで生産しています。
穀物旨味牛はクィーンズランド州トゥーンバから西側に広がるダーリングダウンズと呼ばれる穀倉地帯のなかにあるビーフシティ工場で生産されています。
ビーフシティ工場は、1976年に設立したオーストラリアで初めてのフィードロット併設型穀物肥育牛肉専門の一貫処理施設です。

Q2 安全・安心の取り組みはどんなになっていますか？

A 穀物旨味牛は素牛の導入から肥育・加工・出荷まで一貫した生産体系にもとづいてお届けする穀物肥育牛肉です。
安心いただける商品をお届けするため、次の5つの約束で品質を徹底管理しています。

1. 飼料の残留農薬検査
2. 肉骨粉等の動物由来飼料の不使用
3. 抗生物質の残留なし
4. HACCPに基づく徹底した衛生管理
5. エックス線異物探知機による異物検査

Q3 穀物旨味牛に加工される牛はどのように育つのですか？

A 豊かな味わいの牛肉に仕上げるために、フィードロットへ導入した素牛には、スチームフレック加工した穀物を主体とした配合飼料を毎日食べさせています。
配合飼料は肥育段階に応じて適切に給餌され、工場へ出荷する肥育牛が出来るだけ均一な状態になるよう配合設計管理を行っています。
フィードロット内で肥育する素牛には、出来るだけストレスがかからないよう、囲いの中に日陰用の屋根を設置したり、適宜、糞尿の清掃を実施し、牛が居心地良く育つように、あらゆる面で工夫を凝らしており、動物愛護上における適切な管理も実施しています。

Q4 穀物旨味牛とはどのような牛肉なのですか？

A 穀物旨味牛は厳選された穀物肥育牛肉です。毎週、フィードロットで肥育を終えた牛の中から、当社が求める基準を満たしたものを選んで加工しています。
その中でも一番大切な基準は、枝肉重量による選別です。
豪州格付であるオズ・ミート規格の「温と体」枝肉重量による選別として、次の基準を設けています。

- 1) 最低 350kg
- 2) ロット内の平均が概ね 380kg

これにより、部位の大きさが均一に保たれます。
また、ビーフシティ工場にはフィードロットが隣接していますので、肥育を終えて処理する牛は歩かせて工場へ移動させますので、ストレスがかりません。
牛肉は筋肉内のグリコーゲンによって熟成していきますので、ストレスのない健康状態を維持して牛を処理するからこそ、おいしい牛肉になるのです。

穀物旨味牛は安全性・品質ともに自信を持ってお奨めできる穀物肥育牛肉です。

総合食品エスイーがお届けする穀物旨味牛は、世界でも評価の高いオーストラリアの厳しい安全基準を満たした商品です。
是非、その豊かな味わいをご堪能ください。



1. 穀物旨味牛を生産するビーフシティ工場の加工ライン

ビーフシティ工場は品質の良い穀物肥育牛肉専門の食肉工場です。このため、牛肉加工ラインはテーブル・ボーンニング方式を採用しています。テーブル上で脱骨・整形を行っていますので、部分肉整形上におけるカットラインの正確性を維持することが可能です。

2. 穀物旨味牛の標準部位別規格

穀物旨味牛は、ユーザーの皆様に使いやすく、歩留の高い商品をお届けしています。

製品名	入数(1ケース)	主な特徴
シックフランク	3	ナックルにトモサンカクを残す
Dランプ	3	
インサイド	2	トップサイドからリンパを除去
アウトサイド	2	ハバキ除去
ストリップロイン ステーキレディ ハーフカット	0.5×4	ステーキレディ 3インチ背脂肪除去、残り背脂肪6ミリ、バラ先30ミリ、ハーフカット
テンダーロイン ティップオフ	4	ヒレ先50ミリ除去
リブアイロール リップオン	4	リップ(副芯)付き
チャックアイロール ネックオフ	2	ネック部分完全除去、バラ先30ミリ
クロッド カッパオフ	2	カッパ除去
チャックテンダー	12	筋膜にキズが残らないよう脂肪を除去
PE リフケットデックルオフ	3	デックル除去
NE プリスケット	4	
チャックリブ	6	
ショートリブ	12	

3. 穀物旨味牛の特徴的部位の規格

①インサイド



②アウトサイド



③ストリップロイン
ステーキレディ ハーフカット



④テンダーロイン



⑤リブアイロール
リップオン



⑥チャックアイロール
ネックオフ



⑦クロッド カッパオフ



⑧PE プリスケット
デックルオフ



4. 穀物旨味牛の品質選別基準

① 枝肉重量

オズミート温と体枝肉重量ベースで；

1) 最低 350kg

2) 平均 380kg (概ね)

※枝肉重量範囲を指定することで、重量によるバラつきを少なくしています。

② 格付

肉 色：1B～2 [一般的な他ブランドは3まで]

※発色が悪くなる可能性がある枝肉を除外します。

脂肪色：0～2 [一般的な他ブランドは3まで]

お問い合わせ先