

How to eat



ブレザオラひとつで、
贅沢な美味しさに
早変わり。

倉菌牧場の宮崎牛生ハムをそのまま召し上がると、柔らかな食感と宮崎牛の凝縮された旨みが口の中いっぱいに広がります。また、チーズや野菜、ワインなど様々な食材と好相性を見せ、一緒にお召し上がりいただくことで、お互いの美味しさをより引き立たせることが可能です。



商品紹介

開封してそのまま食べられる使い勝手の良さが好評です。



宮崎牛生ハム *Bresaola*

【内容量:20g/賞味期限:365日】
【保存方法:冷凍(-18℃以下)】

宮崎牛の上質な赤身を使った生ハムです。その癖のない上品な風味は、当社の自信作です。解凍後そのままお召し上がりください。※たっぷり贅沢50gも取扱っております。

宮崎牛燻製 *Smoke*

【内容量:50g/賞味期限:365日】
【保存方法:冷凍(-18℃以下)】

宮崎牛の濃厚な旨味とスモーキーな香りが好相性の一品。上質なお酒のおつまみとして、是非ご賞味ください。

others

その他、精肉も各種取り扱っております。ご用途に合わせて、ご相談ください。



Kurazono farm
Bresaola

倉菌牧場 宮崎牛生ハム

ファーストクラスの味わい。



beef
kurazono



株式会社ビーフ倉菌

〒886-0006
宮崎県小林市北西方 4047-1
【TEL】 0984-24-1515
【FAX】 0984-61-4800
【E-mail】 info@beef-kurazono.com
【HP】 <https://beef-kurazono.com>



倉菌牧場 宮崎牛生ハムは、 ANA国際線ファーストクラスで 採用されました。

2019年12月から2020年2月までの3ヶ月間、全日本空
輸(ANA)の国際線ファーストクラス機内食におい
て、倉菌牧場 宮崎牛生ハムが提供されました。

|メニュー名| 宮崎県小林市産宮崎牛生ハムとレッドオニオンのマリネ



倉菌牧場の牛舎

大自然での生産は、
美味しさへの飽くなきこだわり。

倉菌牧場 宮崎牛生ハムの「美味しさ」の秘密

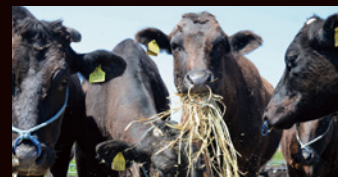


大自然の中で
ストレスを与えず飼育



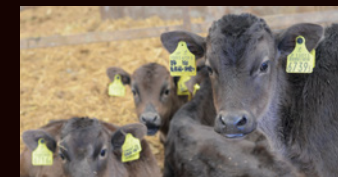
牛も人間と同じで、ストレスを受けると体調や体質に大きな影響が出てしまいます。当社の牧場は山奥の閑静な場所であり、音によるストレスをほとんど受けることなく、綺麗に保たれた牛舎でのびのびと飼育されています。

不純物のない餌で
自然体の牛に成長



当牧場では、粉末の穀物に新鮮な牧草やビタミンを加えた飼料を、牛の成長に合わせて調整しながら給餌しています。飼育期間も約32ヶ月間と一般的な期間より約4ヶ月間も長く、その分の飼育コストはかかりますが、それに見合う肉と脂の質を得ています。

安全・安心を作る
一貫体制



食に関わる者として「安全・安心」を追求することは当然のことです。生産から加工、販売など、全てがトレーサビリティのできる状態にあります。一貫体制は、私たちの肉に対する自信とプライドでもあり、それを最高の状態でお客様へお届けするには必要不可欠です。