

【基本情報】

- 〔種別〕 黒毛和種
- 〔主な血統〕 父方：田尻系、母方：気高系又は藤波系
- 〔ブランド定義〕 ①BMSNo.5以上（脂肪交雑）
②JAとうや湖で取り扱っていること
- 〔出荷月齢、頭数〕 約30ヶ月（体重約750kg）、年約200頭
- 〔主な取引市場〕 東京食肉市場

【特徴】

- ・繁殖から肥育まで一貫生産し、体調に合わせた飼料管理など**個体管理を徹底**。
- ・バイヤーからは、**特に脂の質がよいと評判**。体温で溶ける脂の質が売り。
- ・この血統（掛け合い）は、比較的身体が大きくならないのが特徴。

★東京食肉市場に直接出荷する「とうや湖和牛」を食べるチャンスは、地元の2つのイベント！

洞爺湖町 洞爺産業まつり

壮瞥町 りんごまつり

例年6月に洞爺湖湖畔で開催
洞爺湖湖畔でバーベキュー



よさこい



例年10月に長流川河川敷特設会場で開催



焼肉コーナー

実は奥洞爺牛も・・・

- ・最近、よく耳にする「奥洞爺牛」。実はA4～A5規格の「とうや湖和牛」を東京市場から仕入れて販売しているものです。
- ・奥洞爺牛は、**奥洞爺温泉郷**（壮瞥温泉、蟠溪温泉、北湯沢温泉）の飲食店で提供しています。是非どうぞ！



奥洞爺すき焼き牛丼

のぼりの旗

詳細は奥洞爺温泉郷のHPで



☆☆☆とうや湖和牛の生産・流通に関わっている皆様にお話を伺ってみました☆☆☆

JAとうや湖豊浦支所
畜産販売係 中村主任

～先人の努力に感謝～

・出荷は、主に月に1度12頭を東京に輸送。

・生きている牛を長距離輸送するので、トラック運転手さんは、牛を熟知した信頼できる方をお願いしています。

・東京食肉市場に直接出荷できるようになったのは先人の努力の賜。感謝です。

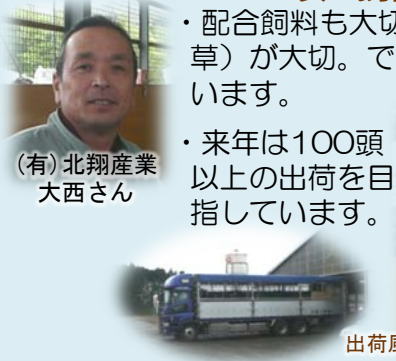
【生産者の方々】

～良い飼料を心がけています～

・配合飼料も大切だが、粗飼料（稲わら、乾草）が大切。できるだけ良いものを心がけています。

・来年は100頭以上の出荷を目指しています。

(有)北翔産業
大西さん



出荷風景

～良質な牛肉を目指して～

・一貫生産で牛にストレスを与えないようにして良質な牛を目指しています。

・牛糞は堆肥にして、米農家の稲わらと交換。地域内循環農業を実践しています。

(有)近江牧場
近江さん



H24北海道枝肉共助会で最優秀賞と
農林水産大臣賞を受賞した枝肉（近江牧場産）