

赤城山麓の大自然

四季折々の表情を見せる赤城山北面。標高1,200メートルの中腹は、夏の朝夕は過ごしやすく、日中の暑さもさほどではありません。冬になり雪が降り積もるまでは、上州名物の「からっ風」に悩まされます。しかし、いざ積もってしまえばおだやかな気候へと落ち着いていきます。松の木平のはぐみ赤城和牛は夏の優しい暑さと、冬の厳しい寒さの中で育成されているからこそ、濃厚な味わい、そしてしっかりと締まった肉質になりやすいのです。



赤城山麓の大自然のもと、一貫生産ならではの安全性を確約。

標高1,200mの澄み切った空気と清らかな水に恵まれた高原において、「はぐみ赤城和牛」は、日々すこやかに成長しております。

自家繁殖体制のもと、「受胎→出生→肥育→出荷」までを一貫して生産することにより、育成方針の徹底や生産履歴管理をより充実した形で実践しております。
カルテ等の記録も、肥育スケジュール毎の給餌内容や治療内容など全てのデータが半固体カルテとして整備されております。

肉質重視の育成プログラム。霜降至上主義からの逸脱。

「召し上がる消費者皆様の健康に留意した食品を製造したい」
それが鳥山グループの生産方針の根幹です。

従来、あまりにも霜降を重視しすぎる牛肉生産ではなく、赤身肉の締まりやジュースーさに視点を向け、適度な霜降（予想BMS値5～9）がほのかに甘さと美味しい芳香をかもしだす牛肉となるよう、独自の育成プログラムで生産を行っております。

- ・専用指定配合飼料「あかぎ10号・20号」を使用
- ・食肉加工時の牛肉品質成績データに基づき、繁殖時の血統管理・指定交配を実施

鳥山牧場・安全生産宣言の遵守。

我が牧場では、健康な肉牛の育成を第一義とし、また牛肉となって流通した際の安全性を確約することを目標とすべく、独自のレギュレーションを保有し、これを遵守・実践するための活動を行っております。

各肥育スケジュールにおける管理目標を明確化し、治療件数を削減するために、常に予防をベースとした肥育を行っております。また、関係者以外の立ち入り制限を設定、牛房内の定期消毒を実践することにより、場内防疫対策の徹底をはかっております。

自社工場での直接加工

生産された牛肉は、すべて自社工場での食肉整形加工がほどこされます。充実した衛生管理のもと、トリーサビリテイの管理徹底を行い、地域の安全・安心な食を守っております。
食肉加工において判明する牛肉品質成績データを生産現場にフィードバックし、食卓が求める牛肉生産を実践すべく、生産現場での育成プログラム改善に活用しております。これは、自社グループ内で一貫生産を行っているからこそ行える仕組みなのです。



鳥山牧場での生産から鳥山畜産食品での加工まで、松の木平のはぐみ赤城和牛は生産情報公表牛肉JAS規格（認定番号 BFPJ3049）一括認定を取得しています。

直営牧場での自家繁殖から手塩にかけた肥育、そして自社工場での食肉加工までに行いたる鳥山グループ内で一貫生産を行った和牛、それが「松の木平のはぐみ赤城和牛」なのです。