

こんにちは～！この時期恒例のビーフ販売準備がやっと整いました！今年も去年より1頭増え、なおかつ、かなり大きな牛だったので沢山のビーフができました。これを売ってファームの色々な支払いに充てたいと思っています。去年は完売し沢山の皆さまに喜んでいただきましたが、その値段が安いという指摘を沢山の方からいただきました。確かに私たちのビーフはかなり拘った希なものだと思いますし、ファームももっと収入を安定させ、みなさんにご心配かけないようにしなければいけないと思います。今年も思い切った値段を上げさせていただきます。この価格でビーフ全部売れるとファームは来年2月ごろまでの資金ができます。上げたと言ってもまだまだ卸値価格に近いと思います。でも楽しんで頂ければと思っています。

今年のビーフは3頭分で、1頭はソフィア・ファーム・コミュニティで生まれ育った母牛から生まれ、あとの2頭は、同じ北海道十勝の大樹町にある水牛やブラウンスイス牛でモツアレラチーズを作っている大樹農社（バイオダイナミックを少しづつ取り入れ、昼夜放牧で調剤散布もされている）で生まれ、母乳をしっかり飲んで育ったブラウンスイス仔牛を私たちのファームで育てました。どの牛もバイオダイナミック調剤で調整された牧草を自由に食べ、まったく化学肥料や農薬を使わない放牧地の健康な草で育ちました。それ以外にバイオダイナミック野菜や大豆で99%BDオーガニック飼料を食べ、一切化学薬剤も使わずホメオパシーなどの自然薬のみで健康に育て、私たちが毎日声をかけ、愛情をかけてゆったりと、しあわせに育てた、希少な牛の肉です。肉の特徴は、無理な肥育をせず、放牧のみで育った牛なので、熟成をしっかりとすると柔らかく、赤身でスジ、脂まで味がしっかり旨みがあります。どの部位にもスジや脂がありますが、どれも最後まで味わいがあるので使い切れちゃいます！

年に1回だけ肉用に屠畜し、お繋がりのあるファームにご縁のある方だけにお分けし、一般販売は一切しており、このカタログをファームから直接お送りした方への販売とさせていただきます。もちろん、ご家族や親しいご友人へのご紹介は大変ありがたいのですが、ネットなどへの無断の転記転載は固くお断りしておりますことをご理解ください。

私たちのファームにとってはとても貴重な年に1回の収穫の喜びを共に味わっていただき、私たちのファームの経営を支えていただければ大変有難いです。

大変申し訳ありませんが数に限りがありますので、ご希望の方はお早めにご注文ください。お申込み先着順にて予約確定させていただきます。ご了承ください。

このBDファームで育ったビーフを皆さまにシェアできることを、とても嬉しく思っています。ありがとうございます！

※牛履歴(個体識別番号)：1) 1147057308/2)1368905433/3) 1368905457 1頭目はジャージーと黒毛のF1、2頭目はブラウンスイス、3頭目は若いブラウンスイスです

部位名	部位の特徴	適する料理例	総称	キロ 円			ご注文番号	牛別
				重量	100g単価			
肩ロース	味は濃厚で深い味わいです。リブロースやサーロインに比べると、やや筋ばいので、厚切りより、脂が適度にあり旨みもあるので、薄切りや焼肉に最適です。風味がよいのが特徴で上質のすき焼きや、しゃぶしゃぶ、煮込みものによく、筋切りをしてステーキにも美味しいです。	すき焼き しゃぶしゃぶ ステーキ ローストビーフ など	ロース	1.5	650	¥9,750	60	1
				1.1	650	¥7,150	63	1
				1.3	650	¥8,450	67	1
				1.5	650	¥9,750	68	1
				1.5	650	¥9,750	69	1
				1.1	650	¥7,150	72	1
				1.1	650	¥7,150	75	3
				1.9	650	¥12,350	81	2
				1.8	650	¥11,700	85	2
				2.1	650	¥13,650	89	2
ウデ	よく運動する筋肉が集まっている部位で筋や膜が多く、肉の色がやや濃いのが特徴。肉質は堅いが風味があります。肉の味は濃厚なので、うす切りにして、すき焼き、しゃぶしゃぶにたいへんおいしく、またエキス分やゼラチン質も豊富に含まれているので、カレーやシチューなどの煮込みものにも適しています。	焼肉、すき焼き シチューなど	カタ	2.3	350	¥8,050	97	1
				2.7	350	¥9,450	101	2
				2.8	350	¥9,800	103	1
				2.7	350	¥9,450	104	1
				3	350	¥10,500	107	2
				2.3	350	¥8,050	109	1
				2.5	350	¥8,750	110	1
				2.2	350	¥7,700	113	2
ブリスケ	やや硬いので煮込みなどに最適と言われますが、アメリカなどではBBQで豪快に焼いて、薄切りにして食べるのが一般的です。サンは少なく繊維があり、バラより脂肪分は少なく淡白、モモよりは遥かに濃厚。薄く切って、タレに付けてから使うと美味しいです。	牛丼、カレー シチュー、焼肉 ハンバーグ しゃぶしゃぶ コーンビーフ	カタバラ	1.9	350	¥6,650	125	1
				0.8	350	¥2,800	127	3
				1.9	350	¥6,650	128	2
				2.5	350	¥8,750	131	1
				1.8	350	¥6,300	132	1
シントマ	ウチモモとほぼ同様の肉質を持つ赤身中心の部位です。外側はやや固く、スジもありますが、中心は極めが細かく味が濃いです。中心はステーキ、タタキなどによく、焼くと本当に美味しいのでオススメです。赤味の旨みが通好みの肉です。脂肪を控えた人にはおすすめの部位です。	焼肉、カレー、 シチュー	モモ	1.8	450	¥8,100	145	1
				3.2	450	¥14,400	148	2
				1.7	450	¥7,650	149	3
				1.8	450	¥8,100	150	2
				2.3	450	¥10,350	157	1
				1.5	450	¥6,750	164	1
ナカニク (ソトモモ)	赤身で肉質が粗いのですが、脂肪が少なく風味があります。薄く切ってタレに漬けて使ったり、うす切りにしたり、角切りにして煮込み料理に美味しいです。どんな料理にも合います。また塩漬けにすると驚くほどやわらかくなり、欧米では、とくに好んでこの部位を塩漬け肉（コンビーフ状）として、よく利用されています。	タレ焼き すき焼き 煮込み、塩漬肉 ひき肉など	モモ		450	¥0		1
				2.2	450	¥9,900	206	1
				2.8	450	¥12,600	208	2
				1.6	450	¥7,200	209	3
				3.1	450	¥13,950	210	2
				2.2	450	¥9,900	211	1
				2	450	¥9,000	212	1
				1.7	450	¥7,650	213	3
				2.3	450	¥10,350	214	2
				2.1	450	¥9,450	217	1
				2.2	450	¥9,900	218	1
				2.7	450	¥12,150	220	2
				2.5	450	¥11,250	222	2
				2	450	¥9,000	223	1
				2.1	450	¥9,450	224	1
ソトバラ	脂と赤身の絶妙なバランスが人気。脂肪を含んだ独特のうま味を生かして、厚切りや大切りにした煮込みもの やシチュー、うす切りにしてすきやきや焼き肉、牛丼などにすると、深みのある味が楽しめます。	煮込み すき焼き 焼肉	バラ	2.4	350	¥8,400	259	1
				2.6	350	¥9,100	271	1
フランク	肉厚が薄く肉質も多少固いですが、風味があり旨みがあります。よくよく熟成させ、薄切りにしてタレに漬けて使用すると美味しいです。	焼肉	バラ	1.1	300	¥3,300	297	2
				1	300	¥3,000	298	2
ハーブソルト	ファームで育った20種類以上のハーブ＆野菜のパウダーをたっぷり使った料理用ハーブ塩です！レギュラーとホット（辛い）からお選びください。すぐ使える卓上用ピン入りです。	レギュラー		65g	700	¥700	331	
		ホット		62g	700	¥700	332	