

ニュージーランド 最高のアンガス牛

厳選されたグレインフィニッシュ

Ocean Beef

BY ANZCO
FOODS

オーシャンビーフのアンガス牛は自然のままの牧草地で18か月間牧草を食べて育ち、その後厳選された牛が135日間穀物を食べて育ちます。そうして、独特の口の中で溶ける柔らかさと霜降りが作り出されるのです。



最高の味が 生まれる場所

ニュージーランドのカンタベリー地方





オーシャンビーフはアオテアロア／ニュージーランドの独特の自然環境から生まれました。

一年中、当社の特別なアンガス牛は、この小さな国がもたらす最高の条件の恩恵を受けています。

太平洋の壮観な海岸からの波しぶき。暖かい潮風。雄大な山脈からの新鮮な山岳水。アンガス牛たちはニュージーランドの緑豊かな牧草地を自由に歩き回っています。

ニュージーランド



カンタベリー

グレイン フィニッシュ ビーフ



成長した牛の中から最高のもののみをグレインフィニッシュのために厳選します。カンタベリー地方の海沿いにあるオーシャンビーフのファイブスタービーフ用施設は、ニュージーランド最大のグレインフィニッシュ施設です。

当然、当社が使用する飼料はGMOフリー、HGP不使用、BSEの危険性なしです。つまり、ホルモン剤、遺伝子組み換え、禁止されている原料、汚染とは無縁なのです。

牛たちの良い健康のため、そして高品質で霜降りの結果ができるように、地元で育てられた添加物の入っていない穀物をバランスよく与えられています。

- ・小麦、大麦、コーンサイレージ、糖蜜、ライグラス、ルーサン
- ・必要不可欠なミネラルとビタミン
- ・積雪を水源とする深い井戸からの水

600ヘクタールの農場内にある海沿いのカンタベリー施設は66ヘクタールにもおよび、心身共に牛の健康を高水準に確保しています。



ANGUS
BEEF



NO ADDITIVES
EVER



GRAIN
FINISHED

壮観な海岸から

最高の料理のために



ニュージーランドは質の良い赤身肉で知られていますが、その中でもオーシャンビーフは別格です。牧場から食卓へ、当社の品質基準に誇りを持っています。

当社では独立した監査を受け、ニュージーランド政府による食品安全、環境管理、品質システムのための「AssureQuality」プログラムの認証を受けています。

当社の牛は素晴らしい世話を受けることで、健康で良い状態です。

全ての牛にタグを付けているので、各牛がどこの牧場から来たのかを追跡

できます。また、ハラール肉に関する厳しい規制基準に基づき加工しています。

ビーフの製造品質に対する当社の妥協のない姿勢は世界的に認められています。オーシャンビーフは2019年と2022年に、「ワールド・ステーキ・チャレンジ」において名誉ある金賞を受賞しました。



PRODUCT OF
NEW ZEALAND



GRASS
FED



GRAIN
FINISHED



HALAL

オーシャンビーフ

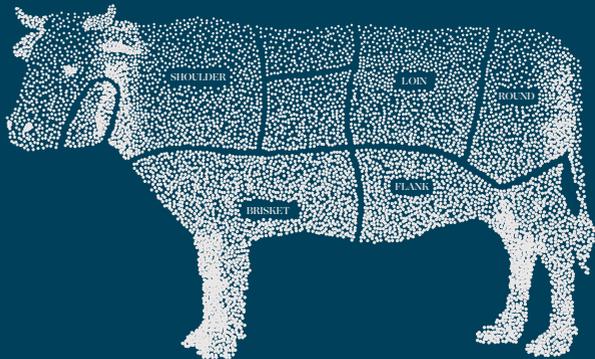
料理の旅の スタート

最高のごちそうは最高の材
料から作られます。理想の
環境で育つ牛。

最高のビーフを完璧な形で カットしてお届けします。

当社特有のグラスフェッドとグレインフェッドを組み合わせた飼育方法が、口の中で溶ける柔らかさと霜降りのビーフを作り出すのです。

調理されたオーシャンビーフは、このコンビネーションが生み出す最高の味をもたらします。



ROUND

Inside Cap On
Flat
Eye Round
Knuckle
D-Rump
Tri-Tip
OFFAL
Tongue
Outside Skirt
Hanging Tender
Cheeks

SHOULDER

Chuck Roll
Chuck Rib
Chuck Tender
Oyster Blade
Bolar Blade
LOIN
Rib Eye
Striploin
Tenderloin

BRISKET

Navel End Brisket
Point End Brisket
Boneless Short Rib
Bone-In Short Rib
FLANK
Flank Steak
Flap Meat



お問い合わせ

www.oceanbeef.com

info@oceanbeef.com

Ocean Beef

BY **ANZCO**
FOODS