

人生で一番うまいわ。



淡路ビーフブランド化推進協議会
事務局 淡路畜産農業協同組合連合会
〒656-2142 兵庫県淡路市塩田新島 3-2
TEL 0799-62-0068 FAX 0799-62-0982
mail awajibeef@awaji-katikuitiba.or.jp
http://awaji-katikuitiba.or.jp





『The "Awajibeef" is Art』

"Awajibeef" is produced on carefully selected Tajimaushi fed with safe high-quality feed.
When you heat "Awajibeef", the "fat" melts to release the surrounding muscle
creating a soft and tender texture to the tongue.

『その、肉だけ』

淡路ビーフとして生まれてくる牛はいない。
澄んだ空気とおいしい水、自然豊かな淡路島で生まれた牛。
その中でも淡路ビーフと称されるのはほんの一握り…。
その身に熱が加わるとサシが融け、
周りの肉をときほぐし、舌ざわり滑らかにする。
その、肉の持つ上質な旨味とサシの持つ薫り高い豊かな風味が
絶妙に融け合ったとき『芸術品』に変わる。

