



歴史が作る、  
赤身の旨さ。

Q's box

白老町：通年流通

他にはない  
超一貫生産

# 白老牛

## [ Shiraoi-beef ]



白老牛は、町の発展とともに大事に育まれてきた産業だ。但馬牛の血統を引き継ぐ白老牛は、赤身の美味しさと共に、サシのバランスの良さが特徴。牛の特性はもちろんだが、白老牛の一番の特徴は、他にはない「超一貫生産」と言える。キューズボックスが提案したいのは、生産から加工に至るまで購入者のニーズに応えられるシステムだ。

### 水に恵まれた環境の良さ

人間の体と同じように、牛の80%は水分。

阿部社長は、「美味しい牛肉も美味しい水を飲んでいることが大事」と言う。牛たちの飲み水は、牧場のすぐ横を流れる自然豊かな白老川の水、又は倶多楽湖(くつたらこ)の湧水。白老町の大事な水資源である。

環境庁が実施する公共用水域水質検査にて、常に上位を占める道内河川・湖沼だが、白老川と倶多楽湖は全国一の水質に輝いている。白老川はAA~Aランクとして、倶多楽湖は全国でも一位・二位を争う水源だ。

質の良い飲み水が、美味しい肉を構成するというのは、当然と言えば当然なのかもしれない。白老川と倶多楽湖を有する白老町の豊かな水資源は、上質な牛肉にも繋がっている。

飲み水は牛舎の前に、常に新鮮な状態で供給されるよう、掛け流しの状態で提供され、牛たちはいつでも新鮮な水を飲むことが出来るようになっている。

### 世界に認められる品質

白老牛の歴史は、昭和29年に繁殖牛として島根県から導入された但馬牛から始まる。赤身が美味しい牛肉として但馬牛の血統を継ぐ白老牛も、脂身はもちろん、赤身の旨味が際立つ肉質が特徴。脂身に負けない、肉の味がしっかり楽しめることにこだわる。

白老牛の生産者組合等でつくる「白老牛銘柄推進協議会」は、見た目の評価である“格付け”はさることながら、実際に食べたときの味を重視し、旨味のある牛肉を作ることを考えた肥育を行う、消費者に向けた生産体制。旨味を増すための肥育に加え、赤身の熟成が増すとされているビール酵母やコーンが配合された飼料を与えている。

同協議会では、それぞれの生産者の肉作りに対し、情報共有や勉強会を行い、地域全体で美味しい白老牛を作るという仕組みが出来ている。

そういった取り組みが功を奏し、平成20年7月に開催された北海道洞爺湖サミットの首脳晩餐会にてメインディッシュとして白老牛が採用され、「白老牛」の認知度と評価を上げている。

### 独自のシステムによる機動力

白老牛の特徴として、他のブランド牛との圧倒的な違いは“生産者が牛の味を知っている”こと、また食したお客様の評価はイベントや生産者自らが運営する焼肉店を通じてダイレクトに体感し、次の肥育に繋げていることだ。

このように生産現場から消費者の口に入るところまでを一貫して見ている生産者は、全国的に見ても事例は少ないだろう。

また、白老牛ブランドの特筆すべき点は、飲食店のニーズに対応出来るシステム。「超一貫生産」と言える、飼育から加工までをその場で行える機動力にある。

白老牛を誰よりも熟知した生産者本人がオーダーに合わせて枝肉を丁寧に加工し、クライアントに発送することで、クライアントからのフィードバックも含めて、全て共有される。このことが、白老牛を日々進化させていくことが出来る仕組みとなっており、他に類を見ない。

# Q's box

<http://www.qsbox.net/>

キューズ・ボックス(株)

北海道札幌市白石区中央3条2丁目1-45

キューズボックス

検索

TEL.011-824-5676

FAX.011-824-1391

E-mail.qs@corona-j.com