



里山、それは日本の原風景。
日本人のDNAに刻まれたノスタルジア。

人と自然が寄り添い、共に生きた場所。
時に、信仰の対象となり、
時に、狩猟採集の場となり、
数千年もの間、人を育んできた。

里山牛
SATOYAMA BEEF

そんな里山で、
昔ながらのやり方で牛を育てる。
餌は自然の草と畑で作った牧草。
青空の下、悠々自適な自然放牧。
牛たちは自由に遊び、食べ、寝る。

その名は、「里山牛」。

WHAT IS (里山牛って何?)

SATOYAMA BEEF ?

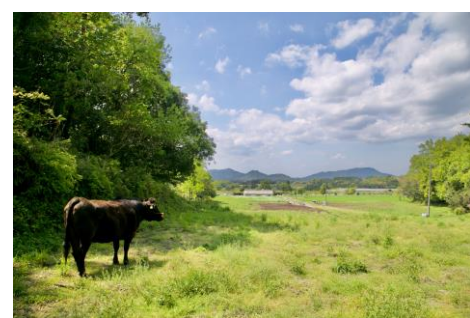


鹿児島県
志布志市

「健康ライフ」に、里山牛。

里山を駆ける黒毛和牛

里山牛とは、鹿児島県志布志市の里山牧場(耕作放棄地)で自然放牧された黒毛和牛です。餌は、自生している下草と、**自社生産の牧草飼料**です。牛の行動を制限することなく、広大な土地で牛本来の生態に合った飼育をしています。自然放牧は**アニマルウェルフェア(動物福祉)**の観点からも高く評価されています。



たんぱく質
ビタミンC
ミネラルが豊富!



自然の恵み、豊かな栄養

牧草育ちの里山牛は、良質なたんぱく質、ビタミン、ミネラル、オメガ3脂肪酸、鉄分など栄養素が高いうえに、ヘルシー(低カロリー)です。「お肉を食べたい!でも健康面が**心配**」という方にピッタリです。焼肉、ステーキなどガッツリメニューでも食べ疲れや胃もたれすることがありません。

求めたのは肉本来の旨味

牧草飼料を食べ、健康的に育った里山牛は、しっかりとした歯ごたえと、**さっぱりとした味わい**が特徴です。赤身とサシのバランスが良く、黒毛和牛の**適度な脂と赤身の旨味**を味わうことができます。肉の旨味を感じることができるステーキ、ローストビーフなどシンプルな肉料理がおすすめです。



食べる、そして繋がる

里山牛は耕作放棄地(里山牧場)で自然放牧されています。牛が下草を食べることで、有害鳥獣の住処を無くし、また牛の排泄物は有機肥料として田畑に還元され、**田畑の再生**に役立ちます。里山牛を通じて、農村社会の**持続的発展**を目指しています。



里山牛の
動画はこちらから

里山牛



里山牛
公式Webサイトは
こちらから

