

北十勝ファームが一貫生産する、こだわりの肉牛

日本短角種 短角牛とは

十勝で最初の牛

十勝の牛飼育は、明治19年に晩成社が南部牛を導入したのが始まりといわれています。

日本古来の和牛

南部地方の在来種である「南部牛」を基にイギリスからのショートホーン種を交雑して作られました。赤褐色の体毛が特徴です。放牧能力、哺育能力の高い牛で性格は温和。現在は東北、北海道の一部地域で飼育されています。和牛としては大型で、雄では800kg程に成長。肉は赤身が多くヘルシーで、味わい深いといわれています。



釧路市 音別農場

海を一望できる200haの丘が音別農場です。海からの霧によって、牧草にはミネラルが豊富に含まれています。夏でも涼しい音別の地に放牧し、栄養のある牧草を食べ、牛達はストレスの少ない状態で過ごします。



農業生産法人北十勝ファーム株式会社

足寄郡足寄町美盛3番地19

TEL 0156-28-0021

FAX 0156-25-5455

E-mail mail@kitatokachi-farm.co.jp

URL kitatokachi-farm.com



KITA TOKACHI FARM

短角牛の一貫生産にこだわる、
飼育頭数日本最大級の牧場です。

農業生産法人
北十勝ファーム株式会社

北海道の自然のなか、
天然湧水ですくすく育つ

「北十勝短角牛」

約3,700haの森林(九州大学北海道実習林)が隣接した広大な牧場。

豊かな自然と清らかな湧水に恵まれた環境で

「北十勝短角牛」は飼育されています。

国産・道産にこだわっています

畑作が盛んな十勝で生産したデントコーンや加熱大豆、道産小麦やフスマ、ビートパルプ、牧草などを配合した飼料を使用。国産100%のスターター(子牛の離乳食)も独自に開発しました。餌や治療にかかるものに関しては、化学物質をできるだけ使用しないように気をつけています。



環境を大切にし、より美味しい牛肉に

広大な敷地内に放牧された牛たち。栄養のある牧草を食べ、ストレスの少ない状態で育っています。牛舎には炭やブラックシリカを敷くことで、有用菌の働きが活発に。牧場において、牛舎の臭いが少なく、牛肉独特のくさみも少ないお肉ができあがります。



地域循環型農業を目指して

アニマルウェルフェア(動物福祉)に基づき、牛が心地よく暮らせるための配慮が行き届いています。また、できるだけ地元の自給飼料を使用したり、排泄物を堆肥として活用したりと、地域循環型農業を志しています。

