



理想的環境に生まれ育ち、海風に包まれる牧場で

肥育されたオーシャンビーフのプレミアム品質は以下の特徴で実現されています。

- ・自然育ちの牧草牛がベースとなる赤身のおいしさ。
- ・小麦を主体とする肥育による適度な脂肪交雑と甘さ。
- ・成長促進ホルモン剤未使用、抗生物質未使用の安全性。
- ・遺伝子組み換え飼料未使用の安心。

・自然に恵まれた国ニュージーランド、マウントクックに代表される南島のサザンアルプスの山裾に広がるのどかなカンタベリー平野で、自然繁殖・放牧された牛を自社牧場にて肥育、日本向けだけに仕上げました。オーシャンビーフとなる素牛は、『家畜放牧に最も理想的な環境を有するニュージーランド』で、クローバーやライグラスを中心に、アルファルファ、プランテン、コックスフットなど『栄養価の高い牧草』を与えられ健康に育ちます。この牧草はビタミン、カロテンなどの緑黄色野菜に含まれている栄養がたっぷり、穀物の約100倍ものベータカロチンを含みます。肥沃で広大な土地に一年中発芽する牧草により『365日完全放牧』による牛の飼育が可能で、穀物などの補助飼料や『成長促進ホルモン剤を必要としません』。

また、牧草牛には季節ごとに栄養価の高いマメ科・イネ科の牧草を中心にハーブをミックスした種が蒔かれ、ハーブをミックスすることで牛の食欲増進や消化を助長されます。牛が牛らしくのびのびと『ストレスフリーで健やかに育つ環境』だから、牛は病気になりにくく抗生物質の使用も最小限に抑えられます。

このように育てた『牧草牛の赤身には「うまみ成分」がたっぷり』。イノシン酸とグルタミン酸からなるうまみ成分は、食品の赤い部分に含まれていて味に敏感な日本人が好む鰹だしや昆布だしもこの「うまみ」が主成分になっています。

この世界的にプレミアム品質と評価される自然育ちの牧草牛を、『安全性に配慮した肥育プログラム』により、そのお肉には『適度な脂肪交雑による穀物の優しい甘さ』が与えられ、『ジューシーで安定した品質』のビーフに仕上がります。

理想の風土と海風に育まれた、安全・安心な牛肉

ニュージーランド産 穀物肥育牛

・オーシャンビーフは、過去の実績と最新の状況を考慮し発注数を算出し、対象となる生産月の約2か月前までに注文を行います。これらが週ごとに月5回（工場の稼働状況や商品の需要によって異なります）コンテナで出荷され船便で輸入されます。このようなスケジュールで、基本的に毎週金曜日（入船が遅れると翌週）には新しいロットが入荷します。ただし、導入（生産頭数）は一年を通しての計画で行われるため、一部希少な部位で人気が集中してしまう場合、オーシャンビーフの該当部位、及び関連加工品に関し、長期的に欠品状態が続いてしまうことがあることを予めご留意ください。

きめ細やかな肉質で、やさしくも味わい深い

ストレスなく美しいニュージーランドの大自然で育ち、抗生物質の投与がなく、小麦を主体とする配合飼料によって肥育されたオーシャンビーフ（穀物肥育牛）は、脂肪だけではない深みのあるお肉本来の美味しさにこだわっています。

品種へのこだわり

オーシャンビーフは四季のあるニュージーランドの気候に適した英国系肉用種、ブラックアンガス及びアンガスクロスのみを使用することによって、より良い肉質とマーブリングをお約束します。



素牛供給農家へのこだわり

ファイブスタービーフ（FSB）フィードロットに投入される素牛は、500軒の契約農家より、指定された血統及び飼育方法で育てられ供給されます。FSBが指定するセーフティビーフプログラムにのっとり、誕生から製品出荷までの履歴が確実に記録され、安全性のみならず品質の安定にもつながります。

安定した品質と規格へのこだわり

肥育日数にこだわらず、一頭一頭、脂肪交雑（BMS）、肉色（BMC）、脂肪色（BFS）等の肉質を基準に格付けします。オーシャンビーフはBMS2.0以上、BMC4以下の肉質規格の穀物肥育牛です。



The Five Star feed lot at Wakanui,

安全性へのこだわり

ファイブスタービーフ（FSB）ワカヌイ・フィードロットは、1989年開場以来、成長促進ホルモン剤の使用を一切禁止しています。牛に優しい気候と栄養豊かな牧草と最適化された飼料配合によって牛の成長を促します。ニュージーランドは遺伝子組み換え作物の生産が禁じられており、飼料には一切含まれておりません。さらにオーシャンビーフは抗生物質の使用を一切禁じています。



■ 穀物肥育牛 チャックロール / 肩ロース

・チャックロールは肉質が前 1/3 が首寄りで筋が多く固め、後ろ 3/2 はリブロースに続くきめ細やかな肉質で味わいが濃いのが特徴です。ネックは煮込み、肩ロース芯はロースト、ザブトンステーキなど部位ごとの使い分けがおすすめです。

[1ユニット] 約 8.0 ～ 11.0kg/ 本 [ケース] 2 本 [参考価格] :

■ 穀物肥育牛 チャックリブ / 三角バラ

・肩バラに含まれる部位で三角形の形に切り取られることから三角バラとも呼ばれます。サシの美しさと、味のよさが特徴で上カルビ材として焼肉用としても一番人気の部位。

[1ユニット] 約 1.8 ～ 2.5kg/ 枚 [ケース] 4 枚 [参考価格]



■ 穀物肥育牛 チャックテンドー / とうがらし

・肩の内側にある部位で、運動により使われる部位なので赤みが強く、肉質がやや粗いです。赤身で味が濃く、適度な歯ごたえがありますが、穀物肥育牛の場合にはそれほど硬さを感じません。

[1ユニット] 約 1.2 ～ 1.8kg×2/pk [ケース] 約 4pks [参考価格]

■ 穀物肥育牛 ポイントエンド ブリスケット デックルオフ / 肩ばら

・ポイントエンドブリスケット (またはブリスケットポイントエンド) とは、2 分割される牛バラの肩に接する側の部位で、日本名では「かたばら」。脂肪交雑の入りやすい部位で、濃厚な味わいがあります。

[1ユニット] 約 5.0 ～ 7.0kg/ 枚 [ケース] 3 枚 [参考価格]



■ 穀物肥育牛 リブアイロール / リブロース

・リブアイロールとは、牛リブロースから外側のやや硬いカブリを取り除き、ほぼロース芯の部分だけにしたもの。リブロースは牛の背肉で、肩ロースとサーロインの間に位置します。穀物肥育された牛には霜降りが入りやすく味が濃い部位です。

[1ユニット] 約 6.5 ～ 8.0kg/ 本 [ケース] 2 本 [参考価格]

■ 穀物肥育牛 ストリップロイン スターキレディー / サーロイン

・リブロースからランプまで続く部位で、サーの称号を冠する最高の肉質を有します。スターキレディーとは、背中側についている脂を鬼筋まで除去し、そのままスライスするだけで理想的なサーロインのステーキカットになるよう予め処理された商品です。

[1ユニット] 約 4.0 ～ 5.6kg/ 本 [ケース] 2 本 [参考価格]



■ 穀物肥育牛 テンダーロイン / ひれ

・日本ではヒレやヘレと呼ばれ、リブを挟んでサーロインの内側 (内臓側) に位置し、ほとんど運動しない部位なので肉のきめが細かく、柔らかいのが特徴。穀物肥育された牛のひれには、適度な脂肪交雑が入り、よりしっとりとした、コクのある味わいです。

[1ユニット] 約 2.2 ～ 3.2kg/ 本 [ケース] 5 本 [参考価格]

■ 穀物肥育牛 ナーベルエンド ブリスケット / ともばら

・2 分割される牛バラ (ブリスケット) の一部で、縦にプレートサイドとリブサイドの 2 つの部位に分けることができます。リブサイドはショートリブに隣接し、サシが入りやすい部位で、プレートサイドはリブサイドに比べ赤身が強いです。

[1ユニット] 約 3.5 ～ 5.5kg/ 本 [ケース] 4 枚 [参考価格]



■ 穀物肥育牛 ショートリブ / 上カルビ

・脂がのりやすい部位で、上下についている脂肪とスジを除去するだけで、比較的厚みある適度に脂の乗った部位のため、サイコロステーキなど使い勝手が良い。焼き肉屋等では上カルビとして提供される部位です。

[1ユニット] 約 1.1 ～ 1.8kg×2/pk [ケース] 6pks [参考価格] :

■ 穀物肥育牛 フランクステーキ / ささみ

・バラの一部でヒレ肉の近くにあり、ちょうどわき腹のあたりに位置します。この部位の特徴として、スジが少ないため歩留まりがよく、比較的柔らかく味があります。そのため、ステーキとしての需要が特に高いです。

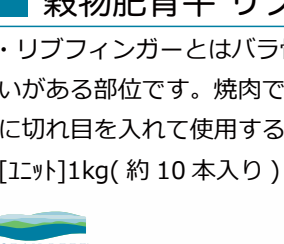
[1ユニット] 約 0.8 ～ 1.1g×2 枚 /pk [ケース] 8pks [参考価格]



■ 穀物肥育牛 フラップミート / かいのみ

・この部位は、バラの一部でヒレ肉の近くにあり、ちょうどわき腹のあたりに位置し、貝のような形をしているのが語源。この部位の特徴として、余分なかぶりの脂がないため歩留まりがよく、柔らかく味があるため、焼き肉用として需要が高い。

[1ユニット] 約 1.5 ～ 2.1kg/pk [ケース] 8pks [参考価格]



■ 穀物肥育牛 リブフィンガー / 中落ちカルビ

・リブフィンガーとはバラ骨の間にある肉をそぎ落とした部位。上質な脂が乗りやすいため強い味わいがある部位です。焼肉では、余分な脂を除去し、横から包丁を入れて開き、筋がある部分を格子状に切れ目を入れて使用するのが一般的です。

[1ユニット] 1kg(約 10 本入り) [ケース] 10pks [参考価格]



■ 穀物肥育牛 ランプキャップ / いちぼ

・ランプキャップとは、D- ランプから分割される部位。国産牛では「イチボ」と呼ばれ、ランプに比べてサシが入りやすいため独特の風味に脂肪のコクが加わります。特に穀物肥育牛では一定のマーブルングが美しく、適度な脂肪交雑がとても好印象です。

[1ユニット] 約 1.0 ～ 1.5kg/pk [ケース] 8pks [参考価格]

■ 穀物肥育牛 ロストビッフ / ランプ キャップオフ

・ロストビッフとは、国産牛では「らむ・らんいち」と呼ばれ D- ランプからランプキャップ (いちぼ) を外し余分な脂肪を除去しグリムキにした仕様です。ランプはテンダーロイン (ひれ) に次いで柔らかい部位で、肉の風味があるためとても人気の部位。

[1ユニット] 約 3.4 ～ 4.4kg/pk [ケース] 4pks [参考価格]



■ 穀物肥育牛 ナックル / しんたま

・脂がのりやすい部位で、上下についている脂肪とスジを除去するだけで、比較的厚みある適度に脂の乗った部位のため、サイコロステーキなど使い勝手が良い。焼き肉屋等では上カルビとして提供される部位です。

[1ユニット] 約 5.0 ～ 7.0kg/pk [ケース] 4pks [参考価格]

■ 穀物肥育牛 トライチップ / ともさんかく

・トライチップとは、日本語で「ともさんかく」と呼ばれる、後ろ足の付け根、しんたまの一部についている部分。上質な脂がのりやすく、モモ肉の柔らかさが特徴の部位で、焼肉屋さんでは上カルビとして販売されることもあります。

[1ユニット] 約 350 ～ 550g×2 枚 /pk [ケース] 12pks [参考価格]

