



第117話 ～畜産課より～ まんが:じっく

管内自慢のいわて南牛！ 最高水準のおいしさを堪能ください



主人公の一ノ瀬なおさんは、現在地元の高校に通う16歳。そろそろ就職か進学か決める時期。JAに勤めている姉の話を聞きながら、将来の自分を見つめます。今回は、管内のブランド牛いわて南牛を紹介します。いわて南牛は繁殖から肥育まで生産者、地域が一丸となって生産に励んでいます。丹精込めて生産したいわて南牛の牛肉をぜひ、ご賞味ください。



ありがと〜！
宣伝よろしくね



いわて南牛が
さらにおいしくなる
ポイント3つをね！



管内の皆さんならご存じの
ブランド牛“いわて南牛”

出荷先の関東はもちろん
県内外でおいしいと評判です

弥栄 修吾 (27)

肥育牛農家を営む近所さん



枝肉研究会/共励会

市場や消費者からの評価の場
であると同時に、関係機関との
相互理解・勉強の場です

いわて南牛のポイント②
枝肉研究会や共励会にて
銘柄や肥育技術を確立し
おいしいブランド牛に仕上げる
努力を怠らない



一関地方の恵まれた自然の中で
良質な稲わらと乾草・厳選した配合飼料で
愛情込めて育てています

いわて南牛のポイント①
繁殖・飼育・肥育まで一頭一頭
地域が一丸となって育てた和牛



私
買って
くわーっ
うちもーっ

JAファーマーズいわて平泉店で

毎月一頭入荷



JAファーマーズ
いわて平泉店ほか

いわて南牛
取扱店

一関管内
約25店舗



生産資材が高騰しようとも
何一つ手を抜くことなく
最高水準の味に仕上げていますので
ぜひ皆さん味わってくださいね！



いわて南牛のポイント③
あふれる肉汁と濃厚な旨み
そして脂の甘み！

いわて南牛振興協会が認めた
日本食肉規格A3等級以上。
全国・県内の大会で最優秀賞に
輝くなど、品質は折り紙付きです