



コク深く風味豊かな味わい  
柔らかな肉質  
脂のうまみ



# JAふじ伊豆のブランド牛

豊かな自然が育む 極上の逸品

JAふじ伊豆管内(静岡県東部地域)では、恵まれた自然環境のもと、酪農や畜産が営まれています。今回はJAが誇るブランド牛、沼津市・長泉町の「あしたか牛」と三島市・函南町の「箱根西麓牛」をご紹介します。安全・安心、上質な地元産のブランド牛をぜひご堪能ください。

## 恵まれた自然環境で生育

富士山・箱根・伊豆半島・伊豆諸島の4つのエリアで構成される「富士箱根伊豆国立公園」に囲まれた絶好の環境で、澄んだ空気の中、富士山の豊富な湧き水をたっぷり与え、大切に育てています。



## こだわりの飼料

耕畜連携で地元水稲農家の稲わらを中心に、麦・大豆・トウモロコシなどの穀物をバランスよく配合。生育状況に応じて配合量を調整しています。



管内産の稲わらを活用 オリジナルレシピの配合穀物

## 徹底した飼育管理

- 定期的に牛舎の清掃や消毒を行い、衛生的な飼育環境を保っています。
- 1日に数回、牛舎を見回り、牛たちの様子や健康状態を確認しています。
- 牛舎の換気や牛床(牛たちの寝床)を整え、ストレスフリーな飼育環境を心がけています。



## JAふじ伊豆の生産者支援への取り組み



営農販売部 畜産課 佐藤 功

**生産者に寄り添ったサポート体制**  
JAは飼育から出荷までさまざまな業務の代行やサポートをしています。年に2回、牛の血液検査を行い、健康状態をチェック。検査結果に応じて、飼料の量や配合などのアドバイスをを行うほか、牛舎の消毒費用など一部管理費用の助成も行っています。  
管内水稲農家から稲わらの購入や畜産農家から耕種農家へ牛ふん堆肥の提供など、耕畜連携の橋渡し役も担っています。



### ASHITAKA-BEEF



**DATA**  
● 沼津市・長泉町で5軒が生産  
● 年間約400頭を出荷

愛鷹山麓に広がる広大な緑地と富士山の豊富な湧き水で丹精込めて育てられ、特に風味豊かで柔らかい肉質を有する厳選された牛肉を「あしたか牛」と称します。徹底的に「安全」と「おいしさ」にこだわり、生産者一人一人が自信と責任をもって飼育しています。厳選された飼料を与え一定期間育てることで仕上げられた高品質な牛肉は、豊かなコクのある風味が特長です。全国肉用牛枝肉共助会で「名誉賞」や「最優秀賞」の受賞歴があるトップクラスの牛肉です。



あしたか牛は脂もしつこくなく、とてもおいしいので自信を持っておすすめします。ぜひ皆さまご堪能ください。

あしたか牛推進協議会 富士SUNRISE牧場  
加藤 美和子 代表(中央)  
綾 さん(左)・雄大 さん(右)

長泉町で肉牛を240頭飼育。全頭が北海道生まれ、美和子さんと息子の雄大さん、娘の綾さんから家族経営により愛情込めて飼育。

### HAKONESEIROKU-BEEF



**DATA**  
● 三島市・函南町で3軒が生産  
● 年間約240頭を出荷

箱根西麓の自然に囲まれた土地で育てる、和牛とホルスタインを掛け合わせた交雑種と黒毛和牛です。赤身肉は柔らかく、脂質はうまみ成分を多く含み、味にコクがあるのが特長です。富士山の伏流水を飲み水に、独自ブレンドした米ぬかなどの穀類を含んだ配合飼料を与えることで肉のうまみや脂の甘みを引き出しています。出荷量が少ないため、一般にほとんど流通していない希少なブランド牛で、三島ブランドに認定されています。



赤身とサシのバランスのとれたおいしいお肉に仕上がっています。ぜひ一度お召し上がりください。

三島函南肉牛委員会 加藤 太 委員長

函南町で肉牛を150頭飼育。畜産農家歴25年の大ベテラン。「肉質はエサで決まる」と飼料にこだわり、箱根西麓産の稲わらなど顔の見える地元農家から主に購入。

## ここで買えます

- あしたか牛**
- JAファーマーズマーケット KAU~ら(沼津市) 金岡産直市(沼津市) 長泉産直市(長泉町) ※長泉産直市は冷凍肉のみ
  - 渡邊精肉店(沼津市) ● 横山精肉店(長泉町)
  - セントーサ 家匠(伊豆の国市)
  - 松野精肉店(富士市) ● 角屋精肉店(三島市)
  - 前田精肉店(三島市) ● マックスパリュ東海各店舗 など

- 箱根西麓牛**
- 通販サイト「JAタウン」
  - だいいちはむ(三島市)

## お手軽調理済み商品

- 長泉あしたかつ(メンチカツ・冷凍)**  
■参考価格: 4個入り650円(税込)  
■販売店: KAU~ら、金岡産直市、長泉産直市、すそのふれあい市(裾野市)、みしまるかん ほか
- 箱根西麓牛入りハンバーグ(冷凍)**  
■参考価格: 2個入り980円(税込)
- 箱根西麓牛入りメンチカツ(冷凍)**  
■参考価格: 5個入り950円(税込)
- 箱根西麓牛入りコロッケ(冷凍)**  
■参考価格: 5個入り820円(税込)  
■販売店: みしまるかん(三島市)、ファーマーズ御殿場(御殿場市)、農の駅伊豆(伊豆市) ほか  
※店舗により取り扱い商品が異なります。
- あしたか牛カレー(レトルト)**  
■参考価格: 1箱650円(税込)  
■販売店: 通販サイト「JAタウン」、JAファーマーズマーケット ほか  
※お取り扱いのない店舗もございます。

## あしたか牛 特別セールのご案内

■日時 **3月6日(木)・3月13日(木)** 9時~(売り切れ次第終了)

2日間限定であしたか牛を通常価格から**35%オフ**の特別価格で販売します。単品の他、地元産ねぎ1束と卵1パックを組み合わせたお得な「あしたか牛 得トクセット」もご用意しました。各店数量限定、売り切れ次第終了です。この機会にぜひご賞味ください。

※状況により内容が変更になる場合がございます。

■販売店 / KAU~ら、金岡産直市、長泉産直市、すそのふれあい市の4店舗

## 広げよう 国消国産 協同の和 ふじ伊豆 旬のトピックス

### 受験生を応援!合格祈願の花



南伊豆町は全国2位のマーガレット産地

### ふんわり甘い 三島甘藷のふがし



焼き芋そっくりな見た目も魅力

### 濃密な甘さ!イチゴ好評販売中



品質の高さが自慢のイチゴ

### 糖度抜群「不知火」が旬



濃厚な甘みとまろやかな酸味の果汁たっぷり

### あま~いきんかん「こん太」



スライスして食べるのもおすすめ

### 8大アレルギー不使用 米粉カレー粉



甘口で1袋約4人前 450円(税込)

### 春到来!柔らかな春キャベツ



ふんわりとした巻きで色も鮮やか

### 完熟冷凍イチゴのリキュール好評



富士宮産「きらび香」を使った「びび香」

南伊豆町でマーガレットの出荷が最盛期を迎えています。咲き終わっても花びらが自然に散らないことから「落ちない花」「緑起の良い花」と言われ、受験生への贈り物にもおすすめです。関東・東海や県の品評会で上位入賞するなど、品質はお墨付きです。県内の生花店で販売されています。

三島市特産のサツマイモ「三島甘藷」を使用した「やきいもふがし」が、みしまるかんで人気を集めています。「三島甘藷」のペースを加えて焼き上げ、サツマイモの自然な甘みとふがしのサクサクふわっとした食感を楽しめます。みしまるかんのお菓子コーナーで通年販売しています。

伊豆の国市特産のイチゴ「紅ほっぺ」や「きらび香」を農の駅グリーンプラザ伊豆の国などで販売しています。伊豆の国市は県内有数の産地で、安全・安心、高品質なイチゴが生産されています。袋掛け栽培や1つずつ袋に入れて貯蔵することで、見た目も美しく高品質な果実に仕上げられています。

熱海市と伊東市産の「不知火」の販売が3月上旬中頃から、いで湯こ市場で始まります。糖度が高く、収穫後に1カ月以上貯蔵することで酸が抜け、甘みが引き立ちます。袋掛け栽培や1つずつ袋に入れて貯蔵することで、見た目も美しく高品質な果実に仕上げられています。

沼津市愛鷹山麓で栽培するきんかん「こん太」の出荷が始まっています。糖度は20度以上と高く、皮が薄く柔らかいので丸ごと食べても口当たりは抜群です。3月下旬まで、沼津市、長泉町、裾野市のファーマーズマーケットや地元スーパーなどで販売しています。

ファーマーズ御殿場で「ごてんばこめカレー粉」を販売しています。アレルギー特定原材料8品目(小麦、卵、乳、かに、えび、そば、落花生、くるみ)を使用せず、「ごてんばこしひかり」の米粉を使用。スパイスや辛み調味料を加えお好みの辛さ調整が可能です。御殿場市の学校給食で人気です。

富士市産の春キャベツが旬を迎えています。柔らかくてみずみずしい、甘い春キャベツはサラダだけでなくスープやパスタにもぴったり。芯もみじん切りにしてひき肉と合わせて肉団子にするなどおいしく食べられます。旬の春キャベツは各地区のファーマーズマーケットなどで販売しています。

富士宮産部会とJA、地元元産の富士錦酒造が協力して開発したイチゴのリキュール「びび香」が、う宮~などで好評販売中です。富士宮産「きらび香」の完熟冷凍イチゴをぜひたくに使用。ごろっと食感の果肉とフルーティーな香りが特長で、ソーダ割りやアイスにもおすすめです。※1本(500ml) 2,100円(税込)