

## Premium Branded Beef HOKKAIDO

トップファームグループの牛は、北海道生まれ  
黒毛和種と交雑種の2種類の肉牛を育てています。

Top farm cattle is raised in Hokkaido.  
We raise Saroma Wagyu and Hybrids

**F1級**

**ブランド牛**



## WAGYU



**サロマ和牛（黒毛和種）**

Saroma Wagyu (Japanese Black)

和牛代表高级牛肉“WAGYU”。

它具有细腻的果肉，可以使脂肪相互交叉。

曾经用于农业的日本黑毛和牛。它比其他肉牛要小。肉质细腻，其特征是脂肪在肌肉之间交叉，从而导致所谓的“刺身”或“大理石花纹”。通过添加这种“刺身”和“大理石花纹”，肉变得非常嫩，并且丰富的风味在口中传播。海外几乎没有带有这些大理石纹基因的肉牛，“WAGYU”已成为高档牛肉的代名词。从生命的第二个月到发货，Top Farm集团综合生产Saloma黑牛肉。其中一些是从繁殖内部处理的。



**サロマ黒牛（交雜種）**

Saroma Kuroushi (Hybrids)

日本牛肉的味道和乳制品的增长速度。

继承了两者的优势它是具有高性价比的牛肉。

荷斯坦牛Holstein和日本黑牛的杂交种结合了荷斯坦牛Holstein的肥美和日本牛肉的味道。肉比日本黑更瘦，但没有脂肪的油膩感，价格也相对合理。近年来，由于消费者的老化和健康意识，它已变得流行。目前，Top Farm Group运送的肉牛中有70%是黑色Saroma牛肉。您可以享用各种各样的菜肴，包括牛排，烤肉，寿喜烧。

## 饲料的讲究

Commitment to Food

为了保持牛胃健康，  
我们提供自己开发发酵的饲料



除了草和稻草等高纤维粗饲料，我们还提供大量原始发酵饲料。饲用草料和谷类玉米均由自己生产的青贮饲料制成。我们还从在中国大连成立的合资企业进口原始酵母发酵饲料，并从承包商的菠萝和甘蔗制成的乳酸发酵饲料。通过将它们结合并根据奶牛的生长进行调整来喂养，可以激活胃中微生物的作用。调整腹部使肉无异味。

## 健康养牛法



粪便是回收的堆肥。  
用于制作床上用品和土壤重用

参观我们谷仓的游客会发现鼻子上没有异味。它没有难闻的气味的原因是，发酵的饲料的粪便中没有太多的氨味，此外，经常进行排便和清洁以保持清洁度。将肥料放在堆肥房中发酵，使其完全成熟，并调节水含量以制成可循环利用的堆肥。除了返回草田并作为牛棚的垃圾再利用外，它还作为堆肥提供给附近的陆地农民。目的是促进不给自然环境带来负担的循环型农业。

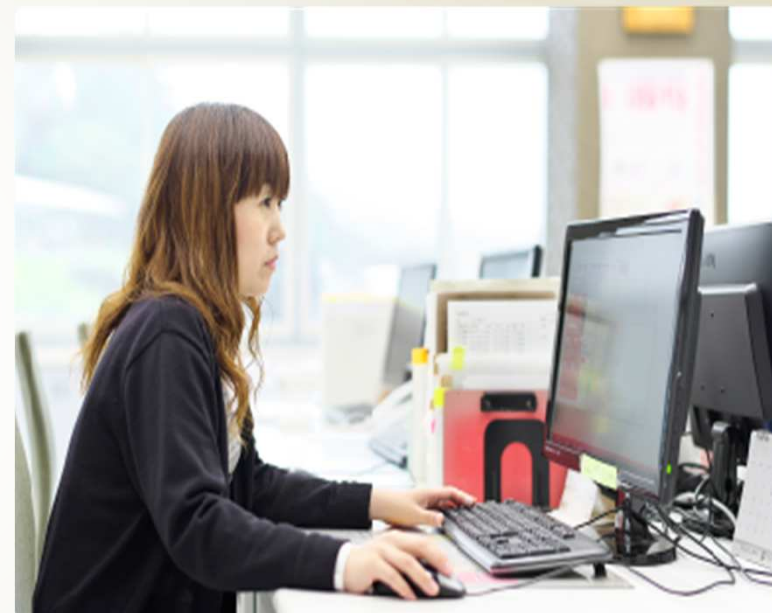
### Creating a Healthy Cow

We recycle their excrement into fertilizer.  
We then use the fertilizer for making soil  
for the cows.

If you visit our farm, you will probably realize that there is no pesky odor. This is because we feed our cows fermented food. By doing this, it eliminates ammonia. Another reason that there is no odor, is because we frequently remove the cows excrement and keep their stables very clean. The cows excrement ferments in a stable dedicated for just this. This place is called the soil stable. We then change the water level accordingly so it could be recycled into soil. Aside from reducing it on the fields and on the flooring of the stables, we also offer our soil to other farms nearby. We are trying to achieve an environment friendly farming style.

介绍最新的ICT和机器人。  
所有奶牛的数据集中管理

We use the latest ICT and robots.  
Using this, we are able to manage all the data of cows at once.



该小组饲养的所有有关牛的信息都由计算机上的“牛活体管理系统”集中管理。除了黄色耳标的个人识别号之外，我们还为每头母牛分配了唯一的管理号，并且该号管理着从系谱到疫苗接种，测量记录，食物和治疗史的数据。即使您从一间牛舍搬到另一间牛舍，而负责人也发生了变化，您也可以快速查看其生长史，这对于健康管理很有用，从而最大限度地提高了可追溯性。

ブリスケ 11.4kgs

逸品

Best of Best

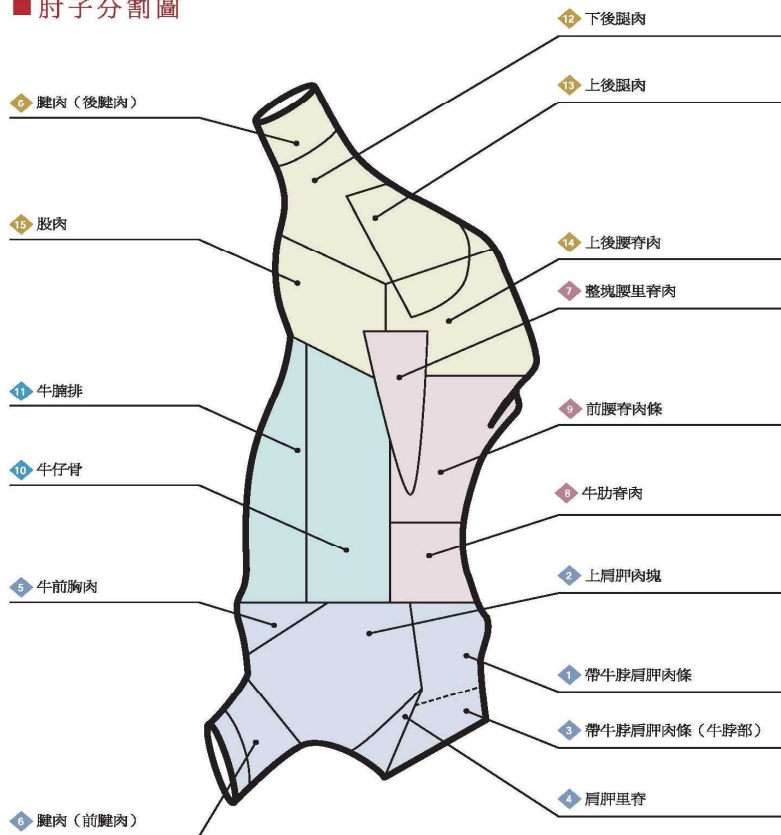


# Parts



## 和牛部位一覽

■ 肘子分割圖



## 分体図 1

例：550kgs整牛解体後可得74%~407kgs

★= 特別推薦部位

| 牛肉部位    |                | 牛排 | BBQ 烤肉 | 烤牛肉 | 細分重量             | 分体後可得%            |
|---------|----------------|----|--------|-----|------------------|-------------------|
| 大分割     | 小分割            |    |        |     |                  |                   |
| 屠體前四分之一 | 1 肩胛肉條 (帶牛脖) ★ | ◎  | ◎      |     | 細分重量參考圖 2        | 36.5%<br>144.8kgs |
|         | 2 上肩胛肉塊        | ◎  | ◎      |     |                  |                   |
|         | 3 牛脖           |    | ○      |     |                  |                   |
|         | 4 肩胛里脊         |    | ◎      | ◎   |                  |                   |
|         | 5 牛前胸肉         |    | ◎      |     |                  |                   |
|         | 6 腱肉           |    | ○      |     |                  |                   |
| 腰脊肉     | 7 整塊腰里脊肉 ★     | ◎  | ◎      | ◎   | 14%<br>57.2kgs   |                   |
|         | 8 牛肋脊肉         | ◎  | ◎      |     |                  |                   |
|         | 9 前腰脊肉條        | ◎  | ◎      | ◎   |                  |                   |
| 胸腹肉     | 10 牛仔骨 ★       | ○  | ◎      |     | 20.7%<br>84.2kgs |                   |
|         | 11 牛腩排 ★       | ○  | ◎      |     |                  |                   |
| 牛後腿     | 12 下後腿肉 ★      |    | ○      | ○   | 25%<br>101.8kgs  |                   |
|         | 13 上後腿肉        | ◎  | ◎      | ◎   |                  |                   |
|         | 14 上後腰脊肉       | ◎  | ◎      | ◎   |                  |                   |
|         | 15 股肉          | ◎  | ◎      | ◎   |                  |                   |
| 其他      |                |    |        |     | 4.7%<br>19kgs    |                   |

## 安全安心

“安心”和“安全”

我想以可见的形式提供它。

彻底的卫生管理，我们已从第三方组织获得认证。



### ●JGAP畜禽产品认证

(2018年11月收购>

JGAP是对致力于食品安全和环境保护的农场的一项认证。将检查约120个项目，以确保对生产过程进行适当管理，并考虑到动物福利(动物福利)以确保食品安全。除了作为2020年东京奥运会奥林匹克村的食物采购标准外，它还可能向海外出口的要求。

### ●农场HACCP认证

(2012年5月收购)

HACCP是一种分析食品制造过程中的危险因素并设置和运行管理系统的方法。“农场HACCP”将其应用于畜牧场，并确保畜产品的安全和质量。甚至在建立认证体系之前，我们就基于HACCP理念进行卫生管理，并获得了首个国内HACCP认证。



**We have beef certified by third parties, all because we like to provide “peace of mind” and “security” in visible forms.**

**Thank You**



**Awaiting Your Visit**  
**TOMOWELL Co.,Ltd**