

ほろよい牛 通信

発行者:HFMCo.Ltd

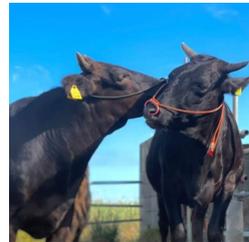
2025年1月新年特大号

新年あけましておめでとうございます。

旧年中は大変お世話になり、ありがとうございました。

今年は更に「旨味の追求」に取り組み、飼料の改良や飼育方法の工夫などより一層の努力をする所存です。

今年も「宮古島泡盛ほろよい牛」
をお願いします。



今年は「イベント応援企画」やいます。



今年は「イベント応援企画」として、各種イベント等でほろよい牛を使っただけに、PR等ご協力いただけける方には、特別価格(10%OFF)でご提供いたします。また、「のぼり」や「ポスター」などのご用意もあります。是非ご利用ください。

1月19日(日)は…セリ販売会!

毎月恒例の家畜セリ市での即売会…今月19日は日曜日の開催です。初セリなので、特価でのご提供を検討中です。是非、セリ市場に遊びに来てください。

日時 2025年 1月 19日(日) 9:00~13:00(頃)

場所 宮古家畜セリ市場 宮古島市平良下里3107-563

1月号の内容

新年のご挨拶	1
イベント応援企画	1
初セリは日曜日	1
改めてほろよい牛	2
これからのほろよい牛	3
価格改定のお知らせ	4
商品のご案内	4

25年1月の屠畜予定

1/16	H26年	美津照重
1/23	H26年	美津照重

TOPIC

- ・ イベント企画開始
- ・ これからのほろよい牛



「宮古島泡盛 ほろよい牛」は「宮古牛」ではありません。正しく表記、周知をお願いします。

改めて…「ほろよい牛」って…？

「宮古島泡盛ほろよい牛」は出産を経験した経産牛に宮古島産の泡盛の酒粕を給餌した宮古島のフランド牛です。

口に入れれば一瞬で溶けるような派手さはありませんが、しっかりとした赤身の旨みと脂身の甘みが特徴で、いくらでも食べられる逸品です。

泡盛粕は非常に足が速く保存が出来ません。宮古島は毎日新鮮な泡盛粕が手に入る数少ない地域です。また、泡盛粕を再利用することはSDGsの活動にも参加しており、給餌を続けることで、地球温暖化の主たる原因と言われている、牛のゲッフ（メタンガス）を47%も抑制する報告もされています。

つまり「ほろよい牛」は…

- ・ 宮古島でしか育てられない…！
- ・ おいしい…！
- ・ SDGsの活動にも参加している…！
- ・ 地球にやさしい…！



とすることになります。宮古島の新しいフランド牛よろしくお願いします。

「ほろよい牛」は地球温暖化の抑制

にも役立っています。

泡盛粕の給仕によって、牛の呼気(ゲッフ)から出る

メタンガスを47%も抑制

する効果が発表されています。

メタンガスは地球温暖化の影響が最も大きいガスの一つで、牛の呼気からの排出が問題視されています。

「宮古島泡盛 ほろよい牛」は「宮古牛」ではありません。正しく表記、周知をお願いします。

発行者：株式会社ほろよい牛ファーム宮古島

代表：中西由加里

住所：宮古島市平良下里1517-2-1F

電話番号：080-1540-6244

FAX 番号：0980-79-5631

電子メール：nakataku2264@gmail.com

これからのほろよい牛は…???

「宮古島泡盛ほろよい牛」の今後は更に旨みの追及はもちろんですが、経産肥育だけでなく、肥育にも挑戦していきます。ここでの肥育は仔牛（8～10か月ごろ）から肥育をしていく牛です。よく真物（まもの）肥育とか、本チャン肥育とか言われます。ほろよい牛ファームはもともと繁殖農家（仔牛を産ませてセリに出す農家）なので、一貫飼育、つまり、産ませて…育てて…お肉にする。が可能なのです。すでに試験的に飼育していますので今年中にはリリースできると思います。お楽しみに…！

また、将来的に多品種も飼育してみたいと思っています。特に「熊本あかうし」に興味があります。赤身の定番で、性格も人懐っこいやさしい牛と聞きます。今は赤身人気の傾向もあり、非常に高価で導入できませんが…いつかは導入して宮古初の「宮古島ほろよい牛ーあかほろ…」をリリースしたいと思っています。

ほろよい牛自体は、今年は飼育技術の向上に取り組みます。

まずは飼料の自家産に取り組みます。

「安心安全な普通の上等である

宮古島産黒毛和牛を届けたい。」

の初心に立ち戻り、今まで通り、添加剤やホルモン剤などを利用しない飼料で飼育し、できる限り地元の素材で飼料を作ろうと考えています。ただ、簡単ではなく…細かな飼料設計や、手間がかかる加工など実現に向けては大きな壁も…ただ、あきらめることなく取り組みます。

資材の価格高騰や仔牛、枝肉の価格低迷と言った畜産業界を取り巻く様々な問題、さらに牛舎の借用問題など…自助努力ではどうすることも出来ない様々な問題が山積ですが、あきらめずに、新しい畜産スタイルを提唱しながら、

私たちの「宮古島泡盛 ほろよい牛」の旨み追求を続けていきます。

今後とも私たち(株)ほろよい牛ファーム宮古島をよろしくお願いします。



宮古島泡盛
経産牛 × 泡盛粕 = ほろよい牛

「宮古島泡盛ほろよい牛」は、健康管理を徹底し、ていねいに育てられた経産牛、栄養豊富な宮古島の泡盛粕を給仕し、「旨味」を追求しています。

中西畜産
〒906-0013 沖縄県宮古島市平良下里 851-8
丸富ビル 303
TEL 080-1540-6244 FAX 0980-79-5631
<http://nakanishi-chikusan.com>



「宮古島泡盛 ほろよい牛」は「宮古牛」ではありません。正しく表記、周知をお願いします。

発行者：株式会社ほろよい牛ファーム宮古島 代表：中西由加里 住所：宮古島市平良下里1517-2-1F
電話番号：080-1540-6244 FAX 番号：0980-79-5631 電子メール：nakataku2264@gmail.com

価格改定・価格表送付のご案内！！

今年1月1日発注分より価格改定を行います。価格表の細分化と適正価格の調整を行いました。また、依然続いています仔牛及び枝肉の価格低迷、飼料資材等の高騰や輸送費、燃料費の価格上昇が続いている現状の中、経費上昇分を吸収すべく努力してきましたが、価格維持が困難となりました。

恐縮ですが、一部価格改定いたします。値下げした商品もあり、より使いやすくなるように工夫いたしました。

より一層、品質、サービスの向上に取り組んでまいります。何卒、ご理解ご協力を賜りますようお願い申し上げます。



商品のご案内 小売商品は、できる限り真空パックの利用としています。



300g 真空冷凍

販売価格

上カルビ…3450円

並カルビ…2400円

ウチ焼肉用…2100円

ハラミサガリ焼肉用…2500円

ゲタカルビ…2100円



300g トレイ冷凍

販売価格

リフスライス…3600円

ウチモモスライス…2400円

フリスケスライス…2300円

バラスライス…2500円



牛ソーキ 2kg

販売価格…2500円

冷凍、箱入り

牛汁用 2kg

販売価格…5000円

真空冷凍



フシザオラ(生ハム)

販売価格

80g…1920enn

50g…1250円

※ 他にもステーキや小腸の味噌ダシ等在庫しています。

※ 記載は販売価格です。卸価格等はお尋ねください。

ご注文は、HP-BASEから…もしくは直接お電話ください。080-1540-6244(中西)

「宮古島泡盛 ほろよい牛」は「宮古牛」ではありません。正しく表記、周知をお願いします。

発行者：株式会社ほろよい牛ファーム宮古島 代表：中西由加里

住所：宮古島市平良下里1517-2-1F

電話番号：080-1540-6244

FAX 番号：0980-79-5631

電子メール：nakataku2264@gmail.com