



コープ北陸事業連合

CCOP 県民せいきょう



とやま生活協同組合

コープ北陸事業連合 御中

アンガス牛商品学習会

2025年9月29日（月）

ニッシン・グルメビーフ株式会社



目次

- ▶ 1、会社概要
- ▶ 2、オーストラリアビーフの安全性
- ▶ 3、アンガス牛のこだわりについて
- ▶ 4、おすすめ料理のご提案
 - ・アンガス牛こまぎれ
 - ・アンガス牛肩ロースステーキ

Meet Smile

TV CM



1. 会社概要

- 会社名 ニッシン・グルメビーフ株式会社
- 代表者 代表取締役社長 酒井 宏

- 住所 大阪本社
大阪市浪速区元町3丁目10番18号
松山第一工場
愛媛県松山市勝岡町1163番13
松山第二工場
愛媛県松山市勝岡町262番
砥部工場
愛媛県伊予郡砥部町大南148番1
- 創業 昭和34年4月
- 設立 昭和43年4月
- 年商 166億円 (令和5年度)

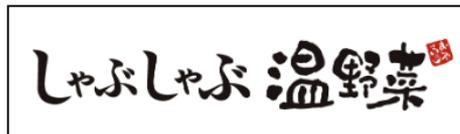


松山第一工場

◎販売チャネルについて

全国の生協様・大手外食チェーン店様とお取引を頂いております！

大手外食チェーン店!



主婦の強い味方!全国の取扱い生協一覧!

北は北海道、南は沖縄まで、当社製品をお届けしてます。



1. コープ東北サンネット 事業連合

いわて生協、みやぎ生協、生活共立社、秋田県北生協、コープふくしま、コープあおもり、コープあきた

2. コープデリ事業連合

コープみらい、いばらきコープ、とちぎコープ、コープぐんま、コープながの、コープデリにいがた

3. 東海コープ事業連合

コープぎふ、コープあいち、コープみえ

4. コープ北陸事業連合

福井県民生協、コープいしかわ、とやま生協

5. コープきんき事業連合

コープしが、京都生協、ならコープ、大阪いずみ市民生協、わかやま市民生協

6. コープ中国四国事業連合 (コープCSネット)

鳥取県生協、生協しまね、おかやまコープ、生協ひろしま、コープやまぐち、とくしま生協、コープえひめ、こうち生協、コープかがわ

7. コープ九州事業連合

エフコープ、コープさが、ララコープ、生協くまもと、コープおおいた、コープみやざき、生協コープかごしま、コープおきなわ

8. 上記以外

コープさっぽろ、ユーコープ、コープ中央(かりや愛知中央生活協同組合)、おおさかパルコープ、大阪よどがわ市民生協、コープこうべ

2. オーストラリアビーフの安全性



～開発経緯～

国産牛肉は、輸入飼料を含む様々なコストの高騰や農家の継承者不足等の問題により肥育農は年々減少しており、価格・供給数量ともに不安定な状況です。組合員様に安心して召し上がって頂けるそして、すこしでも低コストの商品をお届けできないかとの思いで開発をしました。

オーストラリアは、四方を海に囲まれているので、外部からの病気が持ち込まれにくく、乾燥した気候は病気の発生や伝染を抑えます。又、口蹄疫(FMD)、スクレイピー(Scrapie)、牛海綿状脳症(BSE)等、羊や牛の主な疫病が発生していない国として国際的に認知されています。

～トレーサビリティ～

全国家畜識別制度(NLIS)

農場識別番号を含む家畜1頭ごとの情報を電子タグに記録し、装着するシステムです。出生農場から、と畜場まで、家畜の一生を通じた電子的な個体識別を実現し、トレーサビリティを保証します。出生農場から移動する牛に識別を可能にする認可無線周波数NLIS装置の装着を義務付け、移動する家畜の情報を中央データベースで一元管理しています。

2. オーストラリアビーフの安全性



全国出荷者証明書 (NVD)

農場から肥育場、家畜市場、輸送、加工に至る家畜の移動履歴の証明書で、家畜の所有者はその売買に先立って、家畜の健康や安全性に関する詳細を表明する本証明書を完成させることが義務付けられています。

家畜生産保証制度 (LPA)

牧草飼育牛の生産段階の食品安全および品質保証プログラムとして開発された認定プログラムです。

全国肥育場認定制度 (NFAS)

グレインフェッドビーフのための品質保証プログラムで、輸出向けグレインフェッドビーフ用の牛を育てる肥育場(フィードロット)は、この品質保証プログラムの導入を義務付けられています。



3. アンガスビーフのこだわり



イメージ動画

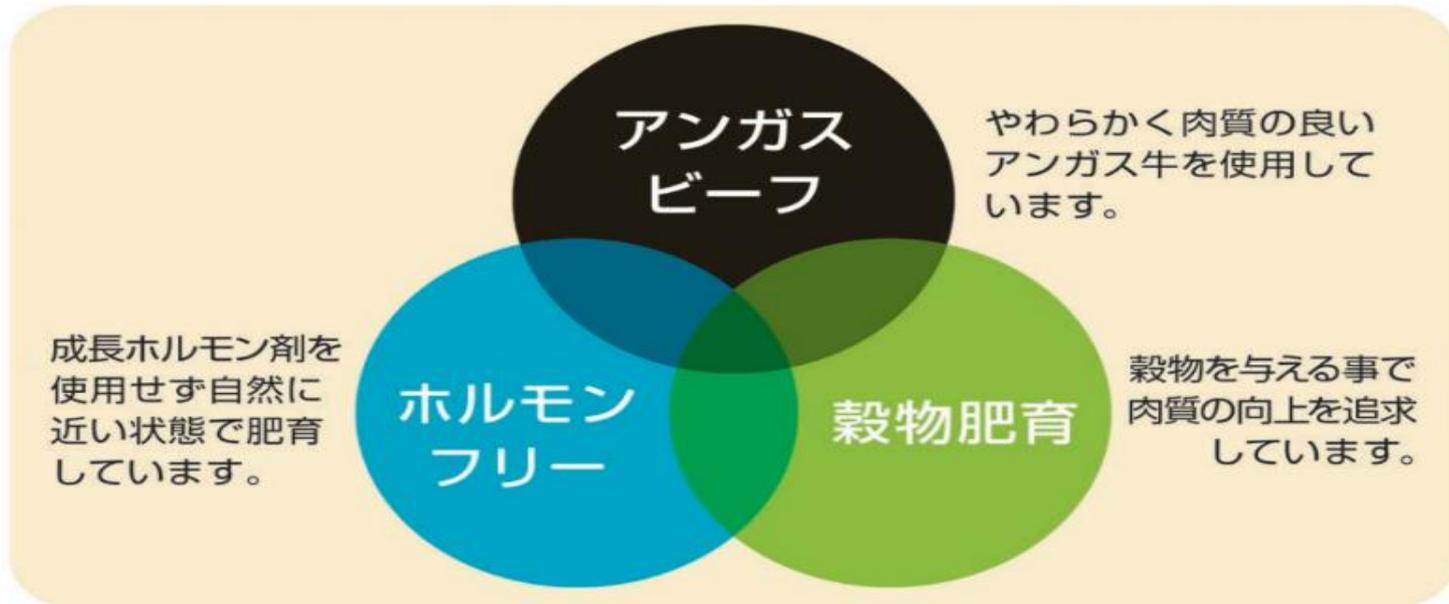




3. アンガスビーフのこだわり

～3つの特徴！～

～南オーストラリアの大地からお届けします～





3. アンガスビーフのこだわり



～南オーストラリアってどんなところ？～
冷涼な気候で良質の牧草が育ち、牛の肥育に適した環境です。

イネ科のフェスクやライグラス、マメ科のルーサンといった植物を単独もしくは混播し、肉牛に良質な牧草を与えています。



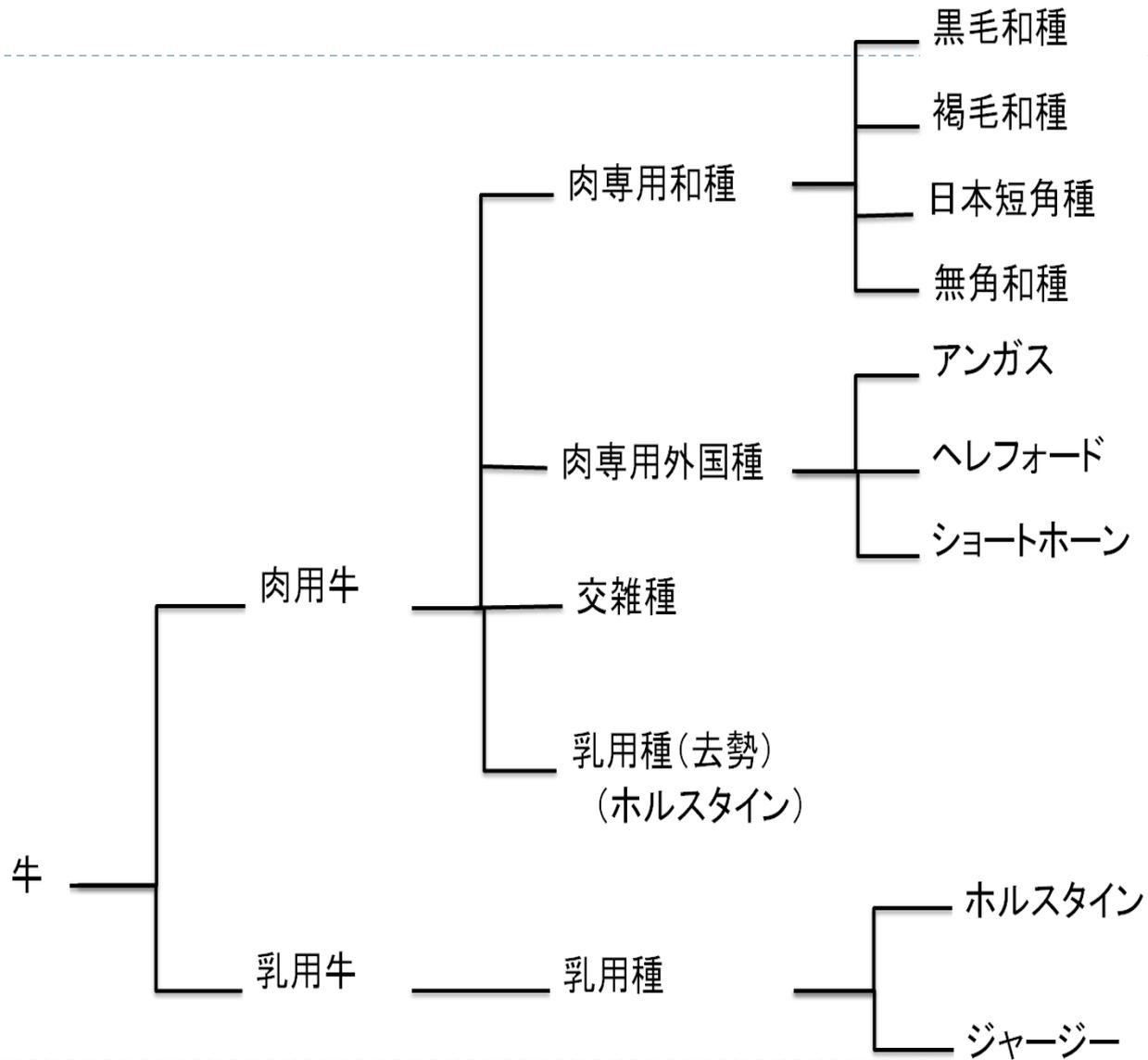
～アンガスビーフって？～

世界三大品種の一つ(ヘレフォード・ショートホーン・アンガス)です。味が良くやわらかで、脂肪が薄く均一化している事で風味、ジューシーさ、旨みが安定していると言われております。

～穀物肥育って？～

牧草(グラス)で肥育した牛に一定期間穀物(グレイン)を与えて肥育する事です。穀物を与える事で肉にサシが入りやわらかく、ジューシーな食味になります。牧草のみで肥育した牛をグラスフェッドビーフ、穀物を与えた牛をグレインフェッドビーフとよびます。100日以上間穀物を与えています。

わが国で飼養されている主な牛



4.おすすめ料理のご提案①

アングス牛こまぎれ（オーストラリア産）

・肉詰めピーマン

材料

3～4人分 調理時間 20分

・アングス牛こまぎれ200g

・★A

- ・醤油大さじ1
- ・酒小さじ1
- ・塩こしょう少々
- ・ピーマン4個
- ・片栗粉適量
- ・サラダ油適量

・★B

- ・赤ワイン大さじ2
- ・ケチャップ大さじ1
- ・ウスターソース大さじ1

作り方

- ・ 解凍した牛肉に★Aと片栗粉を加えてよく揉みこんでおく
(ビニール袋を使うと洗い物も減り便利です)
- ・ ピーマンは半分に切り、ヘタと種を取り除く。
全体に片栗粉をまぶしたら1.の牛肉を詰める。
- ・ フライパンにサラダ油をひき中火で温め、肉だねを下にして約1分加熱する。
焼き色がついたら裏側も同様に加熱する。表面に焼き色が付いたらフライパンに酒を加えてフタをし、約5分弱火で蒸し焼きにする。
- ・ 肉詰めピーマンを取り出したフライパンに★Bを加えて、軽く煮詰めてソースを作ったら完成。



4.おすすめ料理のご提案①

アンガス牛こまぎれ（オーストラリア産）

- ・肉詰めピーマン

調理動画

4.おすすめ料理のご提案②

アンガス牛こまぎれ（オーストラリア産）

- ・牛丼

調理動画

4.おすすめ料理のご提案③

アングス牛肩ロースステーキ（オーストラリア産）

材料

1人分 調理時間 20分

- アングス牛肩ロースステーキ140g
- 塩こしょう少々
- オリーブオイル小さじ1
- アルミホイル適量

- ★A(西洋わさびソース)
- プレーンヨーグルト50g
- マヨネーズ20g
- 西洋わさび小さじ1
- すりおろしにんにく少々
- ブラックペッパー適量
- レモン汁適量

★B(グレイビーソース)

- 赤ワイン大さじ2
- ケチャップ大さじ1
- ウスターソース大さじ1

作り方

- お肉は前日に冷蔵庫でゆっくり解凍する。その後、冷蔵庫から取り出し室温に戻しておく。表面のドリップを取り除き、塩こしょうを振る。
★Aを混ぜ合わせる。
- フライパンにオリーブオイルを引いて、中強火で温める（軽く煙が立つ程度）
- お肉を入れて、片面1分半づつ加熱し肉表面に焼き色を付けていく。
- お肉全体に焼き色が付いたら、弱火にして片面1分半加熱する。
- 焼き上がったお肉をアルミホイルに包み約5分余熱で火を通す。
- フライパンを洗わずに、★Bを加えてとろみが出るまで煮詰める。
- ステーキを切り分けて。2種類のソースでお肉の美味しさを味わって下さい。

4.おすすめ料理のご提案③

アンガス牛肩ロースステーキ（オーストラリア産）

- ・おいしいステーキの焼き方
- ・ステーキソース

調理動画

ご清聴ありがとうございました。

