

天草生まれ、

天草育ち。

潮風が優しく吹く天草で、

じっくり時間と愛情をかけて育てました。



AMAKUSA KUROUSHI

天草黒牛

熊本・天草



天草黒牛ブランド推進協議会

天草黒牛のご紹介



天草生まれ、天草育ち。

潮風が優しく吹く天草で、じっくり時間と愛情をかけて育てました。熊本県天草。四方を海に囲まれ、豊かな自然が広がるこの島では、明治の昔から牛づくりが盛んに行われ、優秀な黒牛の生産地として全国に知られるようになりました



子牛は、潮風が育てた草をたっぷり食べて大きくなります。だから健康！



天草黒牛の条件は、天草で生まれ、そして天草で育った黒牛であることです。島で生まれた子牛は、繁殖農家の手によって大切に育てられます。与えるエサにも違いがあり、濃厚飼料を多く与え過ぎず天草産の飼料をたっぷり食べていることです。だから元気な牛に育ちます。また、その後、同じ島の肥育農家へ引き継がれ熱意と愛情をいっぱいを受けて優秀で健康な黒牛が生産されています。



天草生まれで天草育ち。その上で、3等級以上の年間400頭程しか生産されない希少な黒毛和牛です！

全国平均より枝肉重量が大きく、脂肪交雑もキメ細かく高品質。これが天草黒牛の特徴です。肉質も3等級以上に限定し、安定した生産と供給ができるよう研究・努力を日々重ねています。

