

牛久ブロック消費委員会主催

開催日：10/31(木)10:00～

開催場所：牛久センター

担当が大口さんに代わりました



牛肉の味は格別でした♡

今年度の重点品目：牛肉学習会には36名（内ゲスト3名）が参加しました。学習会の前半は北海道チクレンの大口さんからのお話。消費材として届くまでの長い物語をお聞きすることができました。

生活クラブの牛肉は、健康に育てた赤身肉です。生産から加工まで一貫した管理体制を徹底することで、トレーサビリティは完璧。

輸入牛肉では飼育状況の確認もできず、トレーサビリティに問題があります。牛肉の主な輸入先であるアメリカ、オーストラリア、ニュージーランド等はホルモン剤使用国であり、牛肉にがん性の疑いのあるホルモン剤残留の危険性があるそうです。

後半はブロック肉の使い方の調理実習♪ステーキの上手な焼き方と超簡単ローストビーフの作り方を教えていただきました。

また、スライス肉の提案として組合員から「シシリアンライス」（佐賀県のご当地グルメ）を紹介しました。

ブロック肉は晴れの日イメージですが、スライス肉なら普段使いで気軽に使えますね。



赤身牛肉への想い

酪農が盛んな北海道。乳牛から生まれてくるオス子牛の命を大切に育み、おいしく食べていただくことが私たちの使命です。

私たちは生産者の想いをしっかりと受け止めて、大切な命を頂きたいと思います。牛さん、ありがとう！！これからも健康な「赤身肉」を食べ続けていくよ！！



ローストビーフはこんな風に盛り付けてもいい感じですよ♡

ステーキは焼く前に常温に戻してから焼いて♪

