

## 肉のプロフェッショナルの女性たちが教える、美味しいお肉

畜産業界で活躍する女性たちがプロデュース！

## 「カウガールズメニュー」新登場！！

■2015年9月17日（木）～9月23日（水） ※最終日は午後6時閉場

■新宿高島屋 11階「美味コレクション」会場

### ■「カウガールズ」とは・・・

畜産業界は、まだまだ女性の社会進出が少ない分野ですが、「牛肉を美味しく食べてもらいたい」という強い共通の思いから、同じく牛肉を商うことで巡り会った想いの重なる3人の女性が、2015年3月に「カウガールズ」（牛に魅せられ、牛肉を商う3人の女）を結成。

3人3様、扱う牛種はそれぞれ異なるが、それぞれが牛肉の新しい価値観に切り込む活動を行っており、業界の注目を集めています。

牛の命を頂くのだから、精肉や料理になってからも、

食べた人を笑顔に「美味しいね」と喜ばれる存在であってほしいという願いから、彼女たちが探るのは「牛種の違い」ではなく、「牛種ごとの美味しい食べ方」であり、牛種の個性に合った食べ方や美味しさの再発見を追及しています。

畜産の世界で活躍している、肉のプロフェッショナルな彼女たちがプロデュースをする、本展でしか味わうことのできない「カウガールズメニュー」をご紹介します。



### ■ 会場内で、出来立ての美味しい「カウガールズメニュー」の食べ比べができます！

「肉はけっして裏切らない。」と、牛に魅せられた「カウガールズ」たちがオススメする、「美味しいお肉」メニューを、会場内で食べ比べることができます。会場では、実演販売をしながらフードコートで出来たてのお肉メニューを堪能。ご自宅でもお召上がりいただけるように、物販品もご用意しました。

## 「又三郎」 (大阪・大阪市)

〈実演・限定販売〉

### 荒井世津子さん (

取扱い品種・高知系日本褐毛和種・黒毛和種)



#### ステーキみたいなローストビーフ！

岩手県産いわて門崎丑骨付き  
ローストビーフ

3,780 円(100gあたり・税込み) ※予定価格



### 熟成肉のパイオニアとして、熟成肉を流行らせた火付け役！

大阪・長居で「熟成肉と本格炭火烧肉 又三郎」を 26 年間営む。土佐あかうしと、黒毛和牛に特化した独自の熟成方法と肉焼き技術で注目を集め、潰れかけの焼肉店を蘇らせた荒井さん。

素材の厳選と、湿度や温度管理をすることでつくる荒井さんの熟成肉は、その技術の高さから業界でも熟成肉のパイオニアとして高く評価されています。本展では、岩手県の「いわて門崎丑牧場」で再肥育された経産牛(※)を、又三郎で2か月間熟成させて、骨付きのローストビーフにして販売いたします。

※ 経産牛…繁殖牛としての役割を終え、再肥育された牛のこと

## 「前田牧場」 (栃木県・大田原市)

〈実演・限定販売〉

### 前田智恵子さん

(取扱い品種・ホルスタイン種)



#### 噛めば噛むほど、 赤身の旨みがじゅわ～！

コンビーフとスティックステーキセット

1,080 円(1人前・税込み) ※予定価格



### 牛種の個性にあった食べ方や、美味しさを発見し、新たな牛肉の世界を切り拓く生産者

栃木県大田原市で 2400 頭のホルスタイン肥育農家の長女として生まれ 幼い頃から牛と共に暮らす前田さん。ホルスタイン牛の熟成肉は、日本ではまだ珍しいですが、前田さんは自社生産のホルスタインを自社で熟成させている数少ない肥育農家のひとりです。

本展では、赤身の肉が特徴のホルスタイン牛を使用したコンビーフとスティックステーキのセットを販売いたします。噛むほどにお肉の味がじわじわ出てくる新しい牛肉の美味しさを提供します。また、前田牧場では、牛の堆肥を活用してお米や野菜を作る「循環型農業」を約40年実践しています。

「美味しい農産物は土づくりにあり」と土壌改良に最適な杉皮(バーク)を使用したこだわりの自家製堆肥でつくる農産物は、味が濃く、甘い、と評判です。

## 「いわて門崎丑牧場」(かんざきうしぼくじょう) (岩手県・一関市)

〈実演・限定販売〉

### 荻澤紀子さん

(取扱い品種・日本短角和種・黒毛和種)



#### 赤身と霜降りのイイトコ取りの味！

いわて門崎丑カインミサイコロステーキ

1,620円(80g・税込み) ※予定価格



## 生産者や牛に寄り添い、その魅力を最大限に引き出し、伝えるプロフェッショナル

ストレスフリーの岩手・久慈「田村牧場」の短角牛を、1か月間枝肉のまま「枯らし」た「吊るし短角牛」は、赤身肉の短角牛のデメリットである固い食感を克服。更に、「いわて門崎丑牧場」で再肥育された経産牛を同様に1か月間枯らした「寝かし黒毛母牛」で、繁殖に貢献してくれた牛にスポットライトを当てる。

これらを世の中に広め、卸業としての取組みも珍しく業界で注目される荻澤さんは、数年前までは、飲食業に携わっていました。その際、仕事の関係で、競り(セリ)や、牧場の生産現場を初めて見たときに衝撃を受け、畜産の世界に魅了され、約3年前から牛肉の「卸業」へ転身。

「卸業」としてはめずらしく、必ず牧場や生産者のもとに直接足を運び、情報収集をし、牧場主たちの思いや情報を伝える“伝道者”として、「荻澤さんが卸す肉なら買うよ」と言ってくれるほど、有名飲食店や顧客からの信頼も厚い。本展では、母牛として役割を終えた黒毛和牛を再肥育して

仕上げた「いわて門崎丑」の中でも、1頭で4～5kgしか取れない、希少部位のカインミサイコロステーキを販売いたします。