

サーティファイド・オーストラリアン・アンガスビーフ オーストラリアン・アンガス・ビーフ

Certified Australian Angus Beef
Australian Angus Beef



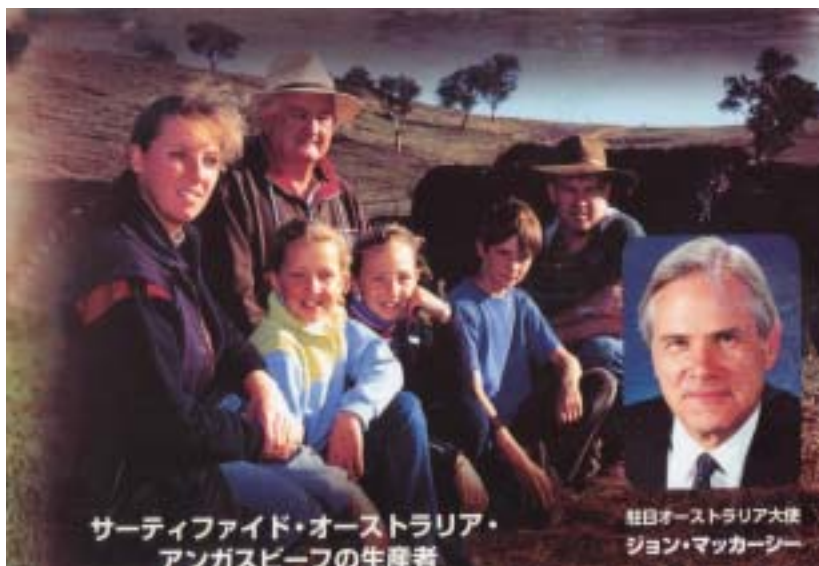
fine quality beef





サーティファイド オーストラリアン アンガスビーフ社とは？

- 豪州アンガス協会(Angus Society of Australia – ASA)が100%出資のもと1996年に設立されたアンガス牛生産者の民間会社
- 本社:メルボルン(ヴィクトリア州)
- 主に中央、南ニューサウスウェールズ州、南オーストラリア州南東、ヴィクトリア州とタスマニア州の約500のサプライヤー(生産者)とライセンス契約を結んでいる





認可基準



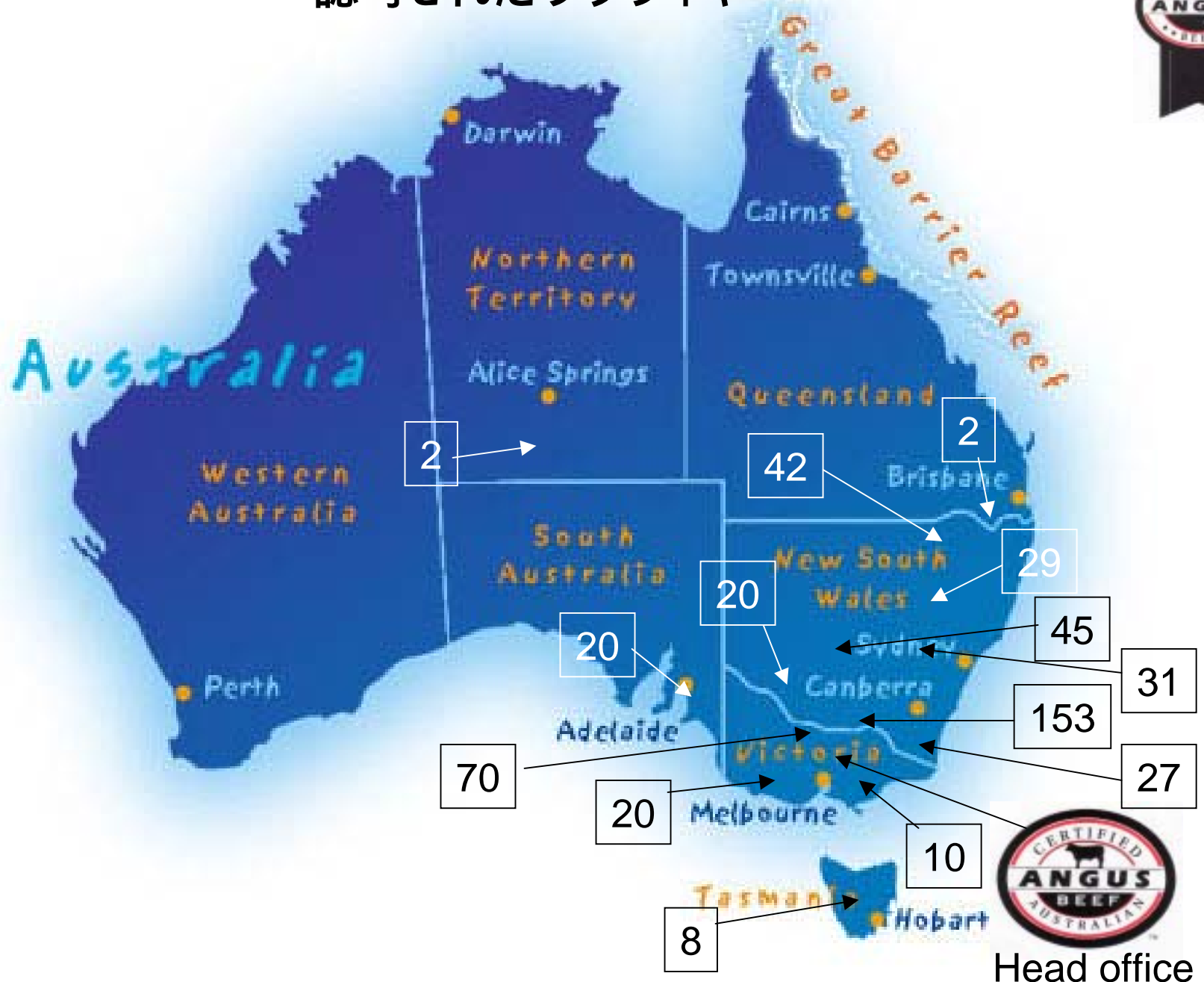
- 認可されたサプライヤーになるには：
 1. 種牛：基本的にアンガス協会（ASA）に登録された純粋なアンガス種
母牛：純粋アンガス種およびアンガスの交雑種
 2. キャトルケアなどの品質保証制度が導入されていること
 3. 厳選されたアンガス種の遺伝子を使用
 4. ASAのメンバーであること
- AAB/CAABの商品は：
MSAによっても格付けされている

* オーストラリア食肉規格（MSA）とは国際的にも認知されている
オーストラリア独自で開発した最先端の格付け、品質保証制度で品質と食味
を保証をするものです





認可されたサプライヤー





枝肉規格



- 年齢：永久歯6本まで
- 性別：スティーア-（もしくはヘイファー）
- 枝肉を12-13肋骨の間でカットし、オズミ-ト基準で格付け
- 枝肉重量：300kg以上
 - 脂肪交雑基準：1-3+
 - 肉色基準：1-2
 - 脂肪色基準：0-2

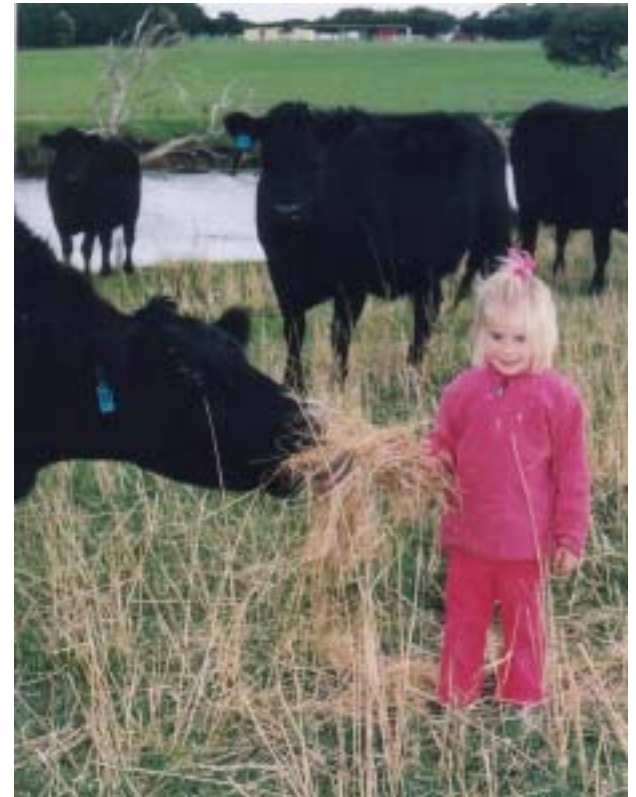




最高級のアンガスビーフ



- 特定生産者として認定された農場からのみ供給された牛だけを使用
- オーストラリア・ロットフィーダー協会から認可されたフィードロットで肥育
- 素牛を個別管理で穀物肥育





品質保証・特徴



- 大自然の中で育ち純粋なアンガス牛のみ使用
- 徹底した品質管理システム
- 衛生管理の行き届いているカーギル(ワガワガ)ならびにウェストミート・エクスポートの認定工場でのみ生産、現在年間約40,000頭をと畜加工
- 完全なトレース・バック機能
- 個体管理により、枝肉評価を、その牛の生まれた牧場までルーツをさかのぼることが可能
- 誕生から肥育と加工にいたるまでHACCPシステムを導入





AAB/CAABの商品は 完全にトレース可能



- 家畜生産保証制度 (LPA)
- 全国家畜識別制度 (NLIS) の導入
- MSAプログラム – 監査、DNAサンプル





味・風味



- 柔らかくてまるやか、ジューシーな味わいはどんな料理にでも合います
- 豪州の最高級品であることが1999年のマスターズ・オブ・ビーフでも記されています
- オーストラリアの大農業イベント、ロイヤル・シドニー・ショーで数々の賞を受賞



厳選された最高級のアンガスビーフを是非一度ご賞味ください！

