



今日は
アメリカン・ビーフに
しませんか。

We Care.

豊かな大自然が育てたごちそう セントヘレンズビーフ

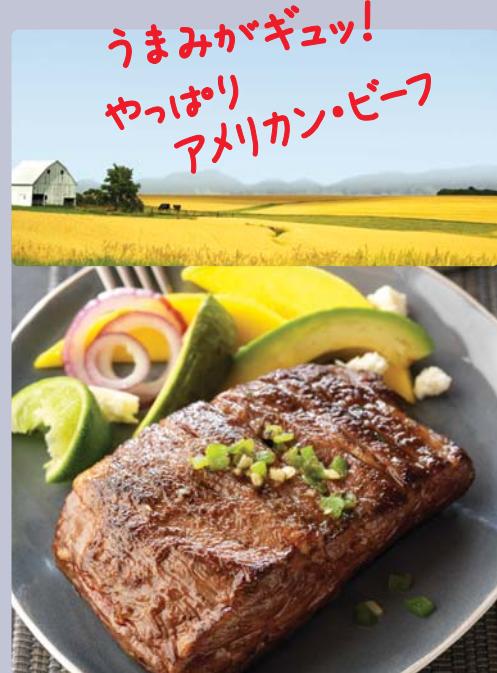
それは、偉大なるアメリカ北西部の誇り

肥沃な大地の恵みが生み出す、高品質のビーフ

太平洋に面したアメリカ北西部ワシントン州。広大な土地、水や穀物などの豊かな資源、穏やかな気候など、その環境は高品質の牛肉を生産するため最も適な条件を満たしています。そしてセントヘレンズビーフのビーフパッカーは、まさにこの恵まれた地にあるのです。近隣の農場や牧場との連携により、健康的にのびのび育った穀物肥育牛から生まれるセントヘレンズビーフは、「偉大なる北西部の誇り」と称され高い評価を受けています。

穀物肥育と快適環境がおいしさの秘密

セントヘレンズビーフは、コーンやポテトなど穀物を飼料とする穀物肥育牛から生産されます。良質で栄養価の高い穀物を食べて育つと、その牛肉は豊かな風味の中にも甘みがあり、肉質は柔らかくジューシー。脂の融点が低くなるため、口の中でとろける食感が楽しめます。また、穀物に加え豊かな水や穏やかな気候など、北西部ならではの恵まれた環境も、セントヘレンズビーフのおいしさへつながります。





セントヘレンズビーフは
ワシントンビーフ社で加工されています。



地域を支える、安心にこだわる

サスティナビリティ

セントヘレンズビーフを生産するアグリビーフ社は、高品質の牛肉を作る上で持続可能性(サスティナビリティ)の実現と環境への配慮に力を注いでいます。

たとえば、地元産の飼料用農作物や畜牛を購入し、北西部にある再生可能な水力発電を使用することで、石油燃料への依存を最小限に抑えています。また、牧場で出た堆肥を農場に供給し穀物生産の肥料にしたり、有機資源から電力や燃料を生産するといった再生利用活動にも積極的です。このように、地域が連携してできる循環は、各生産者たちの持続可能性を支えると同時に、セントヘレンズビーフの生産に関わる過程が明確であることを消費者に示すことにもなります。

品質保証

アグリビーフ社は、ISO9001、ISO22000およびHACCPの両方の認証を受けている北米では有数のパッカーです。食肉加工施設においては、USDA(米国農務省)の査察を受け、品質管理の中で最高レベルとして知られる国際食品安全イニシアチブ(GFSI)が制定した承認規格であるFSSC22000の認証を受けています。



日本への輸出に最適なロケーション

一番近い港からフレッシュにお届け

ワシントンビーフ社は、日本に一番近い輸出港であるシアトル(Tacoma)へのアクセスが便利なため、セントヘレンズビーフをフレッシュな状態で日本へ輸出することができます。



アグリビーフ社 スターコミットメント



Sustainability

…持続可能性

Total Quality

…総合的品質

Animal Well-Being

…動物の福祉

Responsibility

…責任

守りつづけたい、4つの約束

アグリビーフ社は、1.天然資源の持続や環境保護を考えながら持続可能な社会を目指す、2.食品安全に関する基準をクリアし総合的品質の理念を実行する、3.動物の福祉として、供給プロセスにおいて適切なケアや取扱いをする、4.安全や健康、教育の他、社会に貢献する責任をもつ、という4つの基本原則を掲げています。

お問合せ先

