



～赤身肉は“かたい”と思っている方におすすめしたいやわらかさ～
『デンマークビーフ』販売開始
食品宅配会社ではらでいっしゅぼーやだけの取り扱い！

らでいっしゅぼーや株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：国枝俊成）は、2017年6月19日（月）より、『デンマークビーフ』の販売を開始します。アニマルウェルフェアと環境配慮の先進国であるデンマークは、自然に近い環境での放牧飼育が盛んです。デンマークビーフならではの“おいしくて安心”な赤身肉は、牛肉本来のうまみとコク、やわらかさを味わえます。

■デンマークビーフを推奨する **3** つの理由

1：やわらかい

～赤身肉だから味わえる、牛肉本来のうまみ～

成長の時期に応じて牧草と非遺伝子組み換えの穀物飼料の両方を与えることで、牧草だけで育った牛よりも臭みが少なくなります。また、赤身肉というと、一般的には“かたいお肉”というイメージが強くありますが、デンマークビーフは8～12カ月の若齢牛のため、赤身牛とは思えないやわらかさを実現しています。



【調理イメージ】



【飼育環境イメージ】

2：飼育環境

～家畜にとっての「いい環境」で育つ～

らでいっしゅぼーやでは、1990年から牛・豚の放牧や平飼いの鶏・卵などの販売に取り組んできました。アニマルウェルフェア先進国のデンマークが所属するEUでは、“家畜ができる限りストレスのない動物生来の行動ができる環境で育てるべき”など厳しい規則を設けています。

3：手頃な価格

～当社でこれまで扱ってきた牛肉のなかでは最も安価～

デンマークは、外国への牛肉輸出量が安定的に多い国で、国内自給率が高く、多くを輸出できるため、比較的安価な供給が実現できます。まだ日本での認知度は低いですが、投薬や飼料、環境などの飼育条件に妥協することなく、毎日の食卓に継続的にご利用いただける価格を実現できました。



【調理イメージ】

商品概要

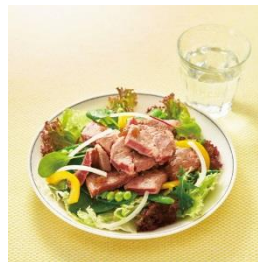


サーロインステーキ

やわらかく風味にすぐれ、きめ細かな脂の上質なうまみ。

内容量：170g

価格（税抜）：1,480円



牛カットステーキ

ほどよく脂の入った肩ロース肉を食べやすいサイズに。

内容量：150g

価格（税抜）：593円



肩ロース厚切り

ステーキや、ローストビーフなど、カットしてどうぞ。

内容量：300g（2枚）

価格（税抜）：1,065円



挽き肉

脂肪分が少なくコクがあります。幅広い料理に。

内容量：200g

価格（税抜）：790円



小間切れ

数種類の部位を小間切れに。炒め物、牛丼などに。

内容量：200g

価格（税抜）：708円



肩ロース焼肉

表面をさっとレアの焼き加減にするととても柔らか。

内容量：150g

価格（税抜）：648円



バラ焼肉

赤身の中でも脂身の多い部位。シンプルな味つけで肉の味を堪能ください。

内容量：150g

価格（税抜）：686円

温度帯：冷凍

原産国：デンマーク

販売開始日（お届け開始日）：2017年6月19日（月）～

購入方法：らでいっしゅぼーやHP

<http://www.radishbo-ya.co.jp/>

《商品担当者》

らでいっしゅぼーや 食品課 畜産担当
堤 寛（つつみひろし）

畜産業界に携わって13年。

「大学での4年間を牛、前職では8年間豚に携わりました。畜産商品の担当になってからは体重が8キロも増。畜産品を通して生産者の想いとお客様の想いを繋げる立場でありたいと業務に取り組んでいます。」



<らでいっしゅぼーや株式会社について>

らでいっしゅぼーや株式会社は1988年創業。有機・低農薬野菜、無添加食品、環境にやさしい日用品などの商品の宅配サービスを展開しています。独自の商品取り扱い基準を設け、安心・安全な商品の提供に取り組んでいます。 <http://www.radishbo-ya.co.jp>

お問い合わせ

らでいっしゅぼーや株式会社 経営企画部 広報課 田嶋
〒163-1416 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティビル16階
TEL：03-6731-4528 FAX：03-6731-4521