



各 位

2025 年2月 26 日

黒毛和牛の「赤身を味わう」時代が到来！ 自社農場でこだわりの飼料と清らかな水で育った 綿半ブランド「SHIN ルビー牛」発売！

株式会社綿半ホームエイド（長野県長野市 代表取締役社長：牧島禎彦）は、自社農場で飼育した黒毛和牛を綿半ブランド牛「SHIN ルビー牛」として、綿半スーパーセンター各店舗で発売します。



SHIN ルビー牛は「赤身が美味しい」黒毛和牛

このたび綿半が発売する黒毛和牛「SHIN ルビー牛」の一番の魅力は、「赤身の美味しさ」です。「和牛」と言えば、きめ細かなサシが入った脂身の旨みが特徴ですが、「SHIN ルビー牛」は赤身の美味しさにもこだわりました。噛みしめるほどに味わいが複雑に変化する赤身の深く濃厚な味と、熟成香のような赤身の芳香をぜひとも味覚と嗅覚で味わってください。おいしさの秘密は、牛の飼育環境に配慮した綿半自社農場で、こだわりの飼料を使って飼育することで、脂身だけでなく赤身の旨味を引き出すことに成功したことです。

【飼育環境にこだわった SHIN ルビー牛】

SHIN ルビー牛は、新鮮な水を供給できる給水設備と、牛舎内の空気が滞ることなく循環する空調設備が整った環境で飼育されています。綿半ファームでは牛にストレスのかからない環境づくりを徹底し、「健康な牛を育てることが、美味しい牛肉をお客様に提供することに繋がる」という理念の下に飼育を行っています。この取組みは農林水産省が定めるアニマルウェルフェアの技術的指針を順守した取組みでもあります。



自社ブレンドのこだわりの飼料で「赤身の美味しさ」を追求

SHIN ルビー牛が健康で上質な肉質になるように、飼料には特にこだわり、自社農場の綿半ファームが独自にブレンドしたオリジナル飼料を与えています。こうして脂身だけでなく赤身の旨味を最大限に引き出すことに成功しました。また肉の美味しさだけでなく、飼育中の牛たちが健康的に毎日を過ごせる様に藁や穀物などもバランスよく与えています。



SHIN ルビー牛販売店舗 綿半スーパーセンター

【長池店】【稲里店】【千曲店】【松本芳川店】【中野店】【諏訪店】【須坂店】【上田店】

【SHIN ルビー牛に関するお問合せ】

○綿半パートナーズ株式会社

住所 長野県長野市南長池 205 T E L 026-243-5700 F A X 026-259-1977

【IR・取材に関するお問合せ】

○綿半ホールディングス株式会社 広報室

住所 長野県飯田市北方 1023-1

T E L 0265-25-8155 M A I L ir@watahan.co.jp