

### その1 とろけるやわらかさと甘み

見た目も美しい霜降り(サシ)がたっぷり。お肉がとてもやわらかく、口の中でとろけるような触感と、ほんのり甘い脂のうま味が特徴です！

### その2 じっくり育てているからおいしい

福島の良い水と空気、自然豊かな環境で飼育され、時間をかけて大切に育てられているからこそ、味わいもしっかり深いんです！

### その3 プロも認める高品質

プロの料理人やお肉の専門家からも「どの部位もおいしい」と大絶賛！全国の品評会でもたくさんの賞を受賞しています！

### その4 安心して食べられる

生産者さんがしっかり管理しているので、安心、安全。家族みんなで食べられるブランド牛です！

福島牛は、安全はもとより品質も最高水準なのですが、(株)福島県食肉流通センターにお伺いしてお話を聞くと、14年前の原発事故以来、いわゆる風評被害が続き、他のブランドとの価格差がまだ埋まっていないということでした。ぜひ、応援したいです。



SNSを開設します！

フェア情報をお手軽に



今回は、皆さまにフェア情報をお伝えしたいという思いから、SNS を開設することになりました！！

現在予定しているのは、InstagramとXです！

SNS では、フェア情報に加えて、センターの魅力や食肉の情報などをたくさん発信して参ります！



Instagram



開設でき次第、お知らせいたしますので、フォローよろしくお願ひします！  
こちらもお楽しみに！！！！