

Our Story



01 土地の恵で育つ牛

牛たちは、地下120m付近から汲み上げた六甲山系のおいしい水を飲んで育ちます。エサは、牧草や大麦、トウモロコシなどの穀類のほか、地元酒蔵の酒粕も牛たちのエサとなっています。



02 1頭1頭にあわせた飼育

牛に極力ストレスを感じさせないよう、過度なサシや格付けは追い求めません。アニマルウェルフェアの考え方を大切にしながら、人の手で1頭1頭に合わせた飼育を日々心がけています。



03 お腹を満たすだけではない、地域にできること

地域の人の学びの場となったり、牛の糞尿を堆肥に活用したり、牛革でプロダクトを作ったりと、神戸というまちなかにある牧場だからこそ、美味しいお肉を届ける以外に地域にできることを日々模索しています。

Our Meats



六甲姫牛®



六甲姫牛 品のいい赤身、雌ならでは。

当牧場で飼育する、唯一のメス牛。主に北海道の契約農場から交雑種の仔牛を仕入れ、17ヶ月間飼育しています。くせがない上品な味わいで、舌ざわりのいい繊細さが特徴です。



六甲和牛®



六甲和牛 霜降りの、ベストバランス。

和牛四品種のうち、最も肉質評価の高い黒毛和種の子牛を、北海道または九州の繁殖農家から仕入れ、当牧場で約20ヶ月間飼育しています。赤身と脂身のバランスが絶妙で、きめ細かい柔らかな肉質を好む方におすすめです。



神戸ビーフ すっと溶けそうな舌触り。

霜降り度合い（BMS）がNo.6以上など、屠畜後の厳しい基準をクリアした、日本三大和牛ともいわれる最高級ブランド牛。但馬牛を約22ヶ月間飼育しています。きめ細かくて上品な甘み、人肌ですぐ溶け出すサシ（脂肪分）が特徴的です。

