

FRIDEVI

Argentine Beef



アルゼンチン ビーフ

日本に初めて輸入された
アルゼンチン・パタゴニアビーフ

FRIDEVI S.A

A close-up photograph of a thick, rectangular cut of Argentine beef, likely a brisket or similar cut, being grilled on a metal grate. The meat is well-cooked, with a golden-brown, slightly charred exterior and a pinkish-red interior. A pair of metal tongs is visible on the right side, holding the meat. The background is dark and out of focus.

**Marubeni
Meat Selection**

アルゼンチンビーフを御存知ですか？



世界的に有名なパンパ平原には、肥沃な土壌で育った草原が延々と続いています。その雄大な土地で育まれた牧草を食べ、悠々と育てられているのがアルゼンチンの牛です。パンパでは栄養価の高いイネ科の牧草に恵まれ、牧草育ちでありながら、確りした味わいを楽しめるのがアルゼンチンビーフの特徴です。

アルゼンチンビーフが日本で知られていない理由

豚の疾病*が問題で、アルゼンチンから日本への牛肉輸入の途は閉ざされてきました。しかし、2018年6月に、日亜政府、関係者間の努力により、パタゴニア地域の牛限定で、遂に輸入が認められました。地域限定のため流通量は少ないですが、今まで海外に行かないと食べられなかったアルゼンチンビーフが、日本でも食べられるようになったのです。*口蹄疫。同ウイルスによる偶蹄類(牛・豚・羊等)の伝染病。

アルゼンチン (FRIDEVI) ビーフの特徴

アルゼンチンでは、アンガスなどの肉用牛を飼養し、ホルモン剤を使っておりません。年間を通して気候は穏やかで、熱に弱く繊細な牛の飼育には適しています。FRIDEVI社から日本に供給されている牛肉は、仕上げに穀物飼料を60日間与え、赤身に仄かなサシ(筋間脂肪)が入るように仕上げられており、日本人の味覚に合った牛肉です。



アルゼンチンビーフ、FRIDEVIについて詳しくはこちら →

