

WAGYU INFORMATION SUPPORT

赤身の旨みと、 脂の口どけ。 和牛を、もっと身近に。

小売店・飲食店の皆さまへ。

和牛の魅力をお伝えする情報を、東都株式会社がわかりやすくお届けします。

和牛を伝えるための情報を、ひとつに。

例えばこのようにご活用できます。

味わいだけでなく、生産背景・銘柄・脂の質・食べ方を、伝えやすい形に整えます。

店頭・メニュー

和牛の味わいや特徴を、わかりやすい表現で伝えます。

説明資料

接客時やスタッフ様の教育などにも使用できる情報をまとめています。

フェア・お客様向け

和牛フェアや案内資料として、お客様への理解へつなげていただけます。

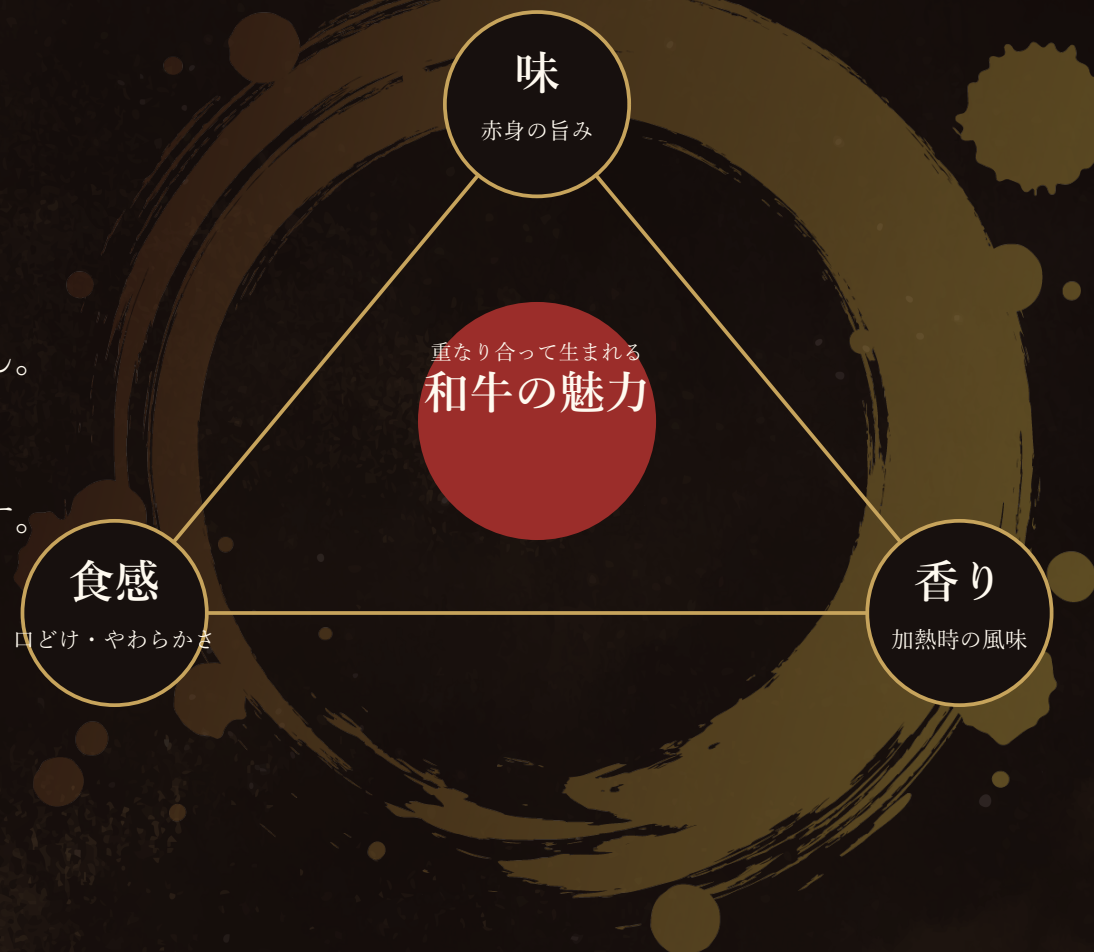
SECTION 03

和牛のおいしさの秘密。

和牛のおいしさは、見た目の霜降りだけで決まるものではありません。

赤身の旨み、脂の口どけ、加熱時の香り、食感。

それぞれが重なり合うことで、和牛ならではの満足感につながります。



SECTION 04

育て方と脂の質を、わかりやすく。

生産背景と脂の質を合わせて伝えることで、和牛の魅力をより具体的に説明できます。

おいしさを支える、育て方

和牛の育て方の秘密

— 繁殖から肥育までのこだわり —

繁殖農家：子牛の体をつくる



- 母牛が一生涯に数頭の子牛を産む（妊娠期間：約285日）
- 子牛は離乳後、良質牧草や栄養バランスの良い飼料を食べて育つ

STEP 約10か月齢・約300kgで市場のセリへ

肥育農家：肉質をよくする



- 生育時期に応じて適切な牧草、稲わら、大麦、とうもろこし等の飼料を与える
- 脂肪交雑にも気をつかい、肉質を高める

STEP 約30か月齢・約750kgで出荷（去勢牛の場合）

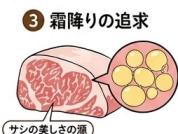
生産者のこだわり



① 家族のように大切に



② 愛情とこだわり



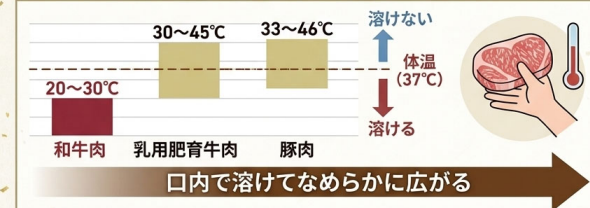
③ 霜降り追求

1頭1頭名前をつけて大切に育てられる愛情の育て方。
それが、おいしさの秘密となっています。

口どけを生む、脂の質

和牛のおいしさと健康を支える
「脂の質」の秘密

融点温度の比較 - 口溶けのヒミツ



オレイン酸の役割 - 健康と風味のサポート

① 健康効果

- 悪玉コレステロール (LDL) を抑制
- 動脈硬化のリスクを軽減

② 豊かな風味

特有の甘い香り
「和牛香」の源

③ 食感とやわらかさ

やわらかく、
ジューシーな食感

産地のブランド基準 -

オレイン酸含有量が
和牛のおいしさの指標に

良質の飼料と愛情により育まれた「至高の脂の質」が、
和牛を傑作へと昇華させます。

SECTION 06

選ばれる理由を、 伝えやすく。

和牛は価格だけで比べられやすい商品でもあります。

けれど、伝えたい価値は価格だけではありません。背景や特徴をわかりやすく伝えることで、消費者が納得して選びやすくなります。

価格

味わい

生産背景

食べ方

選びやすさ

SECTION 06

店頭で、メニューで、接客で。和牛の極味、ここに集結

和牛に関する情報は、売場づくりやメニュー提案、接客時の会話の中で活用できます。

精肉売場のPOP

味わいの特徴を、短い言葉で伝える。

店頭リーフレット

生産背景や食べ方を、持ち帰れる情報として届ける。

和牛フェア

売場全体で、和牛の魅力を分かりやすく見せる。

飲食店メニュー

部位や調理方法に合わせた魅力を添える。

PDF DOWNLOAD

店頭やメニューで使える 資料をご用意します。

皆さまが、消費者へ和牛の魅力を伝えやすくなるよう、案内資料をダウンロードいただけます。

店頭説明、売場POP、メニュー説明、接客時の補助資料、和牛フェアでの情報発信などにお役立てください。

お問い合わせ

Mail: gyuichi_gaihan@tohto117.com

Tel: 0744-42-2469

HP: <https://www.tohto117.co.jp/>