

# 産直 コープの里

## 田んぼの元気が 飼育へのこだわりを支えます。

お米を配合したこだわりの飼料で育てたコープデリのお米育ちシリーズ。牛や豚、鶏を健康に育むだけでなく、休耕田を有効に活かすエコシステムで、日本の農業問題にも貢献します。



お肉を食べて  
日本の田んぼを元気に  
産直お米育ち牛

日本ではお米の消費量が減り、見慣れた田園風景も年々減っています。一度でも米づくりをやめた田んぼは、再びよみがえらせるのが大変。そこで行っているのが、休耕田で飼料米をつくる取り組みです。米づくりを続けたい生産者の米を飼料米として活用することで、田んぼを守ることができ、日本の食料を自給する力の向上につながります。

産直産地で日本のお米を配合した飼料を食べて育った「お米育ち牛」。飼料米を10%配合した飼料を、出荷前の約6カ月間与え、きめ細かく良質な肉質になるように育てています。生産者は牛舎に敷く稲藁をこまめに交換して清潔な状態を保ち、牛が健康に育つための環境づくりに日々精を出しています。



産直お米育ち 牛切落し

牛モモ肉・カタ肉・バラ肉などを、約2mm厚にスライスしました。品質を保つためパック内に酸素と炭酸ガスを充填した、冷蔵フレッシュパックでお届けします。



CHIBA



お米で育つ、  
きめ細かな肉質の秋田牛  
黒毛和牛  
お米育ち

豊かな雪解け水が大地に染みわたる秋田県は、昔からお米づくりが盛んです。地元の自然や作物を活かして飼育したいと、米どころの秋田県産米を中心に配合した飼料米を、血統のよい黒毛和牛に与えて育てたのが「黒毛和牛お米育ち」です。牛の頭数を制限したゆとりとした牛舎で育てています。



AKITA

黒毛和牛お米育ち 肩うすざり

脂身はあっさりとしていて口どけがよく、肉質はやわらかでジューシー。肉質の評価基準1~5等級のうち、4等級以上を選んでいます。



国産米で育てた豚肉は  
そのおいしさでも人気です  
産直お米育ち豚

出荷前の約2カ月間、飼料に約15%の国産飼料米を混ぜて育てた「お米育ち豚」。お米を食べさせることで、肉質が締まり甘みのある豚肉になります。豚はストレスに敏感な動物で、ストレスが溜まると飼料がきちんと消化できず、豚肉の味に影響することもあります。生産者は豚のストレスに気遣いながら品質維持の努力を続けています。豚肉はちやちよと苦手という方にも「このお肉を知ると、もう他のお肉を食べられない」と評判です。



※「産直お米育ち豚」の産地は茨城県のほか、岩手県、千葉県、群馬県、長野県です。

IBARAKI



産直お米育ち豚 肩ロース生姜焼用

やわらかな肉質で、脂身がさっぱりとした味わいのお米育ち豚。生姜焼きにちょうどよい、約3.5mm厚にスライスしています。



生まれも、育ちも、  
飼料米も国産です  
産直純和鶏お米育ち

現在、国内で生産販売されている鶏の多くは、親や祖父母は外国から輸入された鶏です。そのため、これらの国内自給率は2%ほどというが現状。国内自給率を上げるために祖父母鶏から国内で育てようとして開発したのが、100%国内血統の「純和鶏お米育ち」です。

穀物やハーブをバランスよく配合したエサに、飼料米を20%加えており、食料自給力アップに貢献しています。



IWATE



産直純和鶏お米育ち モモ肉

適度なやわらかさがあり、噛みしめるごとにコクとうま味がしっかりと感じられます。シンプルなチキンステーキも、ご馳走で大変身!

### 大切な命をいただく だからこそ品質にこだわる

生産者が苦勞して世話をし、すくすく育った動物の大切な命を私たちはいただいています。コープデリは、その大切な命をおいしく食卓に届けるために、と畜から原料加工、商品加工、すべてにおいて自前の生産施設(コープデリファーズ)や協力会社にて一貫した品質衛生管理を行い「おいしさと安心」をお届けしています。

