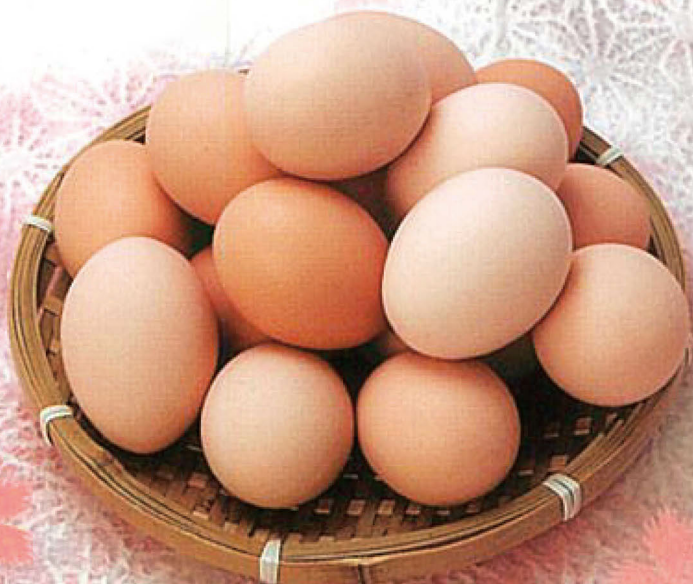




大和のこだわり 畜産ブランド



奈良にうまいものあり!
おいしい奈良を食べ尽くせ!!





脂肪の口溶けがよく、風味豊かな味わいです。

生産者インタビュー!

快適な環境の中、こだわりの自家飼料で育てています。肉のうま味を感じられるシンプルな味付けがオススメです。大和牛のおいしさをもっと多くの人に知ってほしいです。



北山畜産(五條市)
きたやま なえ
北山 奈絵さん



県では、より安全で高品質な畜産物を届けるために厳格な規格を設け、ブランド化を進めています。

現在はこの5つを大和畜産ブランドと認定しています。

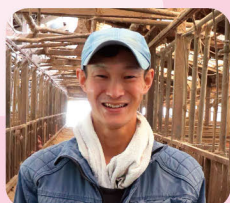
※令和2年10月時点



やわらかくジューシーで、甘い脂身が特長です。

生産者インタビュー!

豚の成長に合わせた飼育方法でストレス軽減に取り組んでいます。「おいしい」と評判で、遠方からも買いに来られます。皆さんもおいしいヤマトポークを味わってください。



株式会社榎本養豚場(五條市)
ますもと ひろふみ
榎本 浩文さん



かめば肉のうま味が広がるしっかりとした肉質です。

生産者インタビュー!

飼育から加工・販売までを自社で一貫して行っています。最適な飼育環境を整え、高品質な鶏肉を届けています。ぜひ、レストランなどで大和肉鶏を食べてみてください。



T・ファーム株式会社(大和郡山市)
たのうえ ともたか
田之上 知孝さん

大和なでしに卵



飼料に「大和茶」などを配合した栄養満点の卵です。

生産者インタビュー!

開放的な鶏舎で育った鶏が産んだ卵です。卵かけごはんにすると黄身のおいしさを感じることができます。これからも安全・安心でおいしい卵をお届けします。



廣井養鶏場(奈良市)
ひろい まさゆき
廣井 昌之さん



さっぱりとした甘さが特長の養蜂家こだわり蜂蜜です。



生産者インタビュー!

厳しい基準をクリアした安全・安心な蜂蜜。低温加熱で風味豊かに仕上げ、食パンなどに付けて食べるのがオススメです。蜂蜜から奈良の花の香りを感じてください。



株式会社やまと蜂蜜(奈良市)
とりい ひろし
鳥居 大嗣さん

奈良のおいしいを
味わおう!

オーベルジュ・ド・
ぶれざんす 桜井

フランス料理で味わう
大和の食材

奈良の豊かな風土で育まれた食材と、フランス料理の調理技法を合わせた「奈良発」のフランス料理を楽しめるオーベルジュ*。

大和牛、ヤマトポーク、大和肉鶏のほか、大和野菜も取り入れて、奈良の地産地消にこだわっています。

のどかな田園風景が広がる静けさの中で、おいしい料理を楽しみ、奈良の魅力を発見してみませんか。

*オーベルジュ：郊外にある宿泊施設を備えたレストラン



オーベルジュ・ド・ぶれざんす 桜井

所 桜井市高家2217

☎0744-49-0880



大和牛のグリエ 赤ワインソース



大和牛のグリエ 奈良の野菜を添えて



大和牛は甘みのある上質な脂が炭火の香りと合うので、「焼き」が一番ですが、最近はずじ肉の部位を「煮込み」で提供しています。煮込むことでずくいい味が出るので、大和牛を使ったコンソメをコース料理の最初にだしています。

ヤマトポークは焼いたときの香りがとてもよく、味噌を塗り、炭火で焼くと香ばしくおいしくいただけます。

大和肉鶏はしっかりとした肉質で、かむほどに肉のうま味が出てきます。焼くと皮のいい香りが出てきますので、大和肉鶏の良さはシンプルに焼くことで最大限引きだせると思います。

これからも奈良の食材と向き合い、おいしい料理を通して、奈良の魅力を届けたいと思います。



オーベルジュ・ド・ぶれざんす 桜井
料理長 小林 達也さん

奈良にはおいしい食材が、まだまだあります!

県内には大和畜産ブランドのほかにも、畜産農家独自のプライベートブランドがあります。どの商品も生産者のこだわりが詰まっています。

豚肉



郷ポーク (株式会社村田商店・奈良市)

山と川に囲まれたむらざとで育てたブランド豚。赤身はやわらかくジューシーな豚肉です。



ばあく豚 (泉澤農園・五條市)

豊かな自然の中で育ったばあく豚は、霜降りでほんのり甘い自慢の豚肉。直営加工所「ばあく」ではソーセージなども作っています。



牛肉



大和峰牛

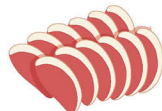
五條の阿田峯高原が名前の由来。大和平野および大和高原で飼育したブランド牛で、風味豊かな牛肉です。

鶏肉



プレノワール (T・ファーム株式会社・大和郡山市)
ストレスの少ない静かな環境で育て、ほどよい脂質ときめ細かな肉質が特長の鶏肉です。

鴨肉



倭鴨 (株式会社鴨重フーズ・御所市)

餌や飼育環境などにこだわって育んだ、脂質と赤身のバランスがよく、臭みのない鴨肉です。

乳・乳製品



植村牧場 (奈良市)

「新鮮な牛乳本来の味をいかした商品を届けたい」との思いで、牛乳やソフトクリームなどを販売しています。



ラッテ・たかまつ (高松牧場・葛城市)

自然豊かな葛城山麓で、搾りたての新鮮な牛乳を使い、ヨーグルトやアイスクリーム、チーズなどを作っています。



みるく工房 飛鳥 (西井牧場・橿原市)

香具山のふもとで、搾りたてのミルクを低温殺菌。牛乳本来の味を大切にした乳製品を製造直売しています。



卵



奈良県畜産農業協同組合 養鶏事業部

それぞれの養鶏場で飼育環境や餌などを工夫し、毎日品質検査などを行い、安全でおいしい卵を届けています。

蜂蜜



奈良県畜産農業協同組合 養蜂事業部

おいしい蜂蜜を届けるため、蜂を育てるとともに、里山や耕作放棄地に蜜をとるための草花や樹木の植栽も行っています。

大和畜産ブランド、プライベートブランドの詳しい内容はこちら ▶▶▶

🌐 www.pref.nara.jp/33247.htm



各ブランドの問い合わせ先なども掲載!

☎ 県畜産課 ☎0742-27-7450 FAX0742-22-1471