

produce by **Cercle**
m a r u y a m a

M E N U



バーグチリコンカン
(トマト生地)

378円(税込)

本体価格 350円



牛肩ザンギ
(紫芋生地)

378円(税込)

本体価格 350円

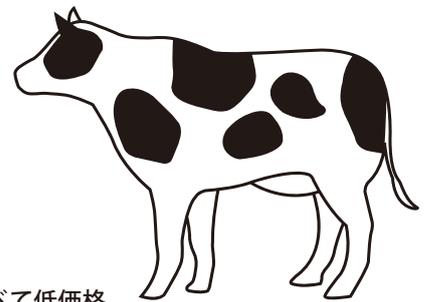
経産牛とは？

経産牛（けいさんぎゅう）とは、出産を経験したことのある牝牛のことで搾乳のために飼育される牝牛は年を重ね生乳の出が悪くなると役目を終えます。近年では赤身肉の需要が高まっている事からも、霜降り肉とはまた違う経産牛の評価は見直され、肉本来の味を深く感じられる新しい赤身肉として、注目を集めています。

【経産牛肉の特徴】

- しっとりとした味わいと濃厚な旨味
- 脂肪分が少なく健康的
- 安定的な供給ができる
- 和牛やブランド国産牛に比べて低価格

さらに、食肉としての再評価だけでなくサステナブルな「ベターミート」として、「経産牛にスポットライトを当て、命の恵みを最大限に活用できる」「生乳生産の役目としては評価の下がった牛を商品化」という価値を見直し、SDGsの重要な要素でもある「命を最後まで美味しく頂く」ということも含め、今注目されている酪農畜産経営の支援につながっています。



セルクル円山

札幌市中央区北2条西25丁目1-5

電話番号 011-624-5660

営業時間 11:00~22:00

定休日 日、月曜

