

『越後牛ローストビーフ』

柔らかな赤身に塩と胡椒によるシンプルな味付け。ジューシーな肉の美味しさが評判の『越後牛ローストビーフ』は、現在ホームページのみの注文受付にも関わらず、高い人気を誇る。

株式会社三国は、昭和四十九年の創業から『越後牛』を自社ブランドとして生産・販売を続けてきた。越後牛は県内四か所の牛舎で育てられる。そのうち小千谷市片貝の牛舎は全国的にも珍しい二階建てだ。育成初期から中期、仕上げまでと成長に合わせて「独自の配合飼料を食べさせることで、和牛に近い柔らかな肉質の牛になります」（鈴木守取締役業務本部長）

という。

三国がローストビーフを作り始めたのは、鈴木勝也会長（当時常務）が三十年程前に長岡市のホテルで食べたことがきっかけだった。「これ、ウチで作れないかな」初めて美味しさに虜になったという。ローストビーフ自体があまり一般的な味ではなかった時代。試行錯誤の末にようやく商品化にこぎつけた。当初は認知度も低く売れ行きが芳しくなかったというものの、徐々に消費者に浸透。特にクリスマスや年末料理の定番として食卓に並ぶようになり、注文も増えていった。

十年前の中越地震も一つのきっかけとなった。電気や排水設備が被害を受け、約二週間生産ラインが停止する一方で、火を通さなくてもパッケージを開けばすぐに食べることができるローストビーフは被災者に好まれ、一気に需要が伸びたのだ。

手軽さや安全を求める消費者の志向と、確かな品質で着実にファンを増やしてきた『越後牛ローストビーフ』。代表取締役の鈴木淳之介さんは「特別な味付けをしているわけではありませんが、肉の品質には自信を持っています。今後はもっと知名度アップをはかりたい」とさらなる販路拡大を目指す。

手軽さや安全を求める消費者の志向と、確かな品質で着実にファンを増やしてきた『越後牛ローストビーフ』。代表取締役の鈴木淳之介さんは「特別な味付けをしているわけではありませんが、肉の品質には自信を持っています。今後はもっと知名度アップをはかりたい」とさらなる販路拡大を目指す。



1 2階建ての牛舎の周りには田園が広がる
2 越後牛ローストビーフの要は肉の美味しさ
3 取締役業務本部長の鈴木守さん
4 『越後牛』ブランドのロゴマーク

●株式会社三国

〒940-1134 長岡市妙見町771番地
TEL.0258-22-2155(代表) FAX.0258-22-2163
http://www.echigogyu.jp/

Contents

01 ■巻頭コラム
にいがたモノ語り

『越後牛ローストビーフ』
株式会社三国

02 ■シリーズ特集
地産地消とにいがた農業の未来⑩
偶然が生んだ奇跡
雪下になじん

05 ■レポート
新潟の明日を担う活力企業
株式会社福田組
人の力で感動をつくる

09 ■観光
あのまち・このまち再発見
有限会社ホープリン中沢
農業ってかっこいい

10 ■お店
JA津南町産『雪下になじん』が食べられるお店
津南の菓子処 好月
La Fattoria
Sole!にいがた応援企業

11 ■フロにきく元気レシピ
株式会社川内自動車
にいがたの農産物で「おいしい!」をつくらう。
雪下になじんのラッパへ

Sole!

にいがた

リニューアルのご挨拶

いつも『Sole!にいがた』をご覧いただき、ありがとうございます。創刊から丸4年を迎え、このたび、本誌は紙面をリニューアルいたしました。今後も引き続き、地域に密着した情報を発信するとともに、より一層の内容充実にも努めてまいります。新しくなった『Sole!にいがた』を、これからもどうぞよろしくお願いたします。

『Sole!にいがた』編集部一同

農・商・工をつないで
みんなで作る新潟の元気!

【春号】
Vol.16

Sole! とは、イタリア語で「太陽」を意味します。「万物を照らす太陽のように、農業・商業・工業をはじめ、新潟のあらゆる産業を元気にしたい」という思いをタイトルに込めました。

※『Sole! にいがた』のバックナンバーはホームページでご覧いただけます。

http://shinren.jabank-niigata.or.jp/

新潟県信連

検索