



国産食肉で みんな元気に!

毎日食べれば幸せ!



国産牛肉 & 国産もつ・ホルモンはこんなにスゴイ!

どちらも栄養の宝庫!

健康な体づくりに欠かせないたんぱく質が豊富

筋肉や内臓といった体の基礎をつくる栄養素として知られるたんぱく質。特に動物性たんぱく質は栄養価が高いといわれ、低栄養予防にもなるなど健康な体づくりに必要不可欠です。

体を不調から守るビタミンが充実

ブドウ糖を効率よくエネルギーに変え、疲労回復効果のあるビタミンB₁をはじめ、ビタミンB群が豊富。また、レバーには粘膜を守るビタミンAもたっぷり。

血液の材料になる鉄分がたっぷり

酸素を体のすみずみに送り込み、健康な体を維持するために必要な血液の材料となる鉄分。牛肉に含まれる「ヘム鉄」は体に吸収されやすく、特に効率的といわれています。

両者のさらなる魅力に迫る!

栄養たっぷりなことに加えて、多幸感を生み出す成分も含まれているなど、心と体のリフレッシュに最適な国産牛肉。そして、畜産副産物と呼ばれる内臓肉の国産もつ・ホルモン…。それぞれの持ち味をチェックしましょう!

国産牛肉の魅力

- 食事から補うべき必須アミノ酸のバランスが優秀
- 大人から子どもまで、誰にでも親しまれる味わい
- ただ焼くだけでもOKだから調理がカンタン!

国産もつ・ホルモンの魅力

- スタミナ強化を重視したいときにぴったり
- パラエティ豊かでさまざまな食感が楽しめる
- お酒にもよく合い、リモート飲みのおつまみに♪