

田子牛(青森県)を全国へ広める。

「肉のきめ」・「締まり」・「光沢」・「風味」



青森県田子町
肉の博明

すき焼き



期待を裏切らない。

納得



ステーキ



感動

旨い肉は言葉を失う。



焼き肉



A5ランクを一頭買いする仲買人、
目利きが、自らが行うことに価値がある。

「井 畑 博 明」

美味しい、価値、安全、
産地、品質

田子牛に対する情熱が、僕を動かす原動力。

肉の博明 代表 井畑博明

業務卸、小売り
「田子牛」・「田子豚」
一頭仕入れ
出荷牛の履歴証明
全国に広がる継続取引先の信頼





感謝状

肉の博明殿

右當神宮例祭奉祝第五十二回
全国特産物奉献式に当たり
御丹精の御品を御献納相成り
明治天皇昭憲皇太后両御祭神には
定めし御嘉納あらせられた御事と
感銘に堪えません
茲に謹みて感謝の意を表します

平成二十五年十一月三日

明治神宮

宮司中島精太郎



東久通宮記念賞

井畑博明

貴方は多年発明アイデアを尊重しその
指導にあたり著作権の普及と創造教育に
つとめた功績はきわめて大きくその褒賞定例
により東久通宮記念賞を賜うその善行を
褒賞せられた



平成二十年 四月十八日

東久通宮記念会

名誉総裁

東久通盛厚

東久通宮記念会

会長

長 豊澤豊雄



推 奨 状

青森県産 田子牛味噌漬
青森県産 田子豚味噌漬

肉の博明 殿

あなたの作品は第54回全国推奨
観光土産品審査会において全国的
に優秀な観光土産品として認めら
れましたので推奨いたします

平成26年4月1日

全国観光土産品連盟
会長 細田 安兵衛

日本商工会議所
会頭 三村 明夫

本推奨状の有効期間 (自 平成26年4月1日)

推 奨 状

青森県産田子牛コース味噌漬
青森県産田子豚コース味噌漬

肉の博明 殿

あなたの作品は第53回全国推奨
観光土産品審査会において全国的
に優秀な観光土産品として認めら
れましたので推奨いたします

平成25年4月1日

全国観光土産品連盟
会長 細田 安兵衛

日本商工会議所
会頭 岡村 正

本推奨状の有効期間 (自 平成25年4月1日)

推 奨 状

品名 田子豚コース味噌漬
/100g×5

社名 肉の博明

上記観光土産品は青森県観光土産品
推奨条例による審査に合格したため
青森県優良観光土産品として推奨
します

平成25年4月1日から
平成27年7月31日まで

公益社団法人 青森県観光土産品協会
会長 高橋 俊勝

推 奨 状

品名 田子豚味噌漬
/250g×3

社名 肉の博明

上記観光土産品は青森県観光土産品
推奨条例による審査に合格したため
青森県優良観光土産品として推奨
します

平成25年4月1日から
平成27年7月31日まで

公益社団法人 青森県観光土産品協会
会長 高橋 俊勝

履歴証明書



出荷牛の履歴証明書

生産者氏名 立花 昇
住 所 三戸郡三戸町大字斗内字森ノ脇40-1
電話番号 0179-25-2703



出荷牛の内容

・品 種 黒毛和種 ・性 別 去 ・生年月日 平成23年 4月25日
・個体識別番号 1302148773 ・出荷時の月齢 29、4ヶ月
子生の生産 青森県 三戸町 立花 昇 (自家保種)
子生の導入 平成23年 4月25日
肥 育 平成24年 4月25日 ~ 平成25年10月 8日
と 畜 (株)三戸食肉センター(平成25年10月 9日)

給与飼料体系

肥育区分	前・中・後期
月 齢	導入～出荷
配合飼料	雪印 旭B
単味飼料	
粗飼料	青森県三戸町産稲わら、青森県三戸町産牧草
その他補助飼料等	

※ 上記飼料等には肉骨粉が含まれないことを確認しております。

動物用医薬品の休薬期間を遵守していますか。チェックしてください

はい

肉牛出荷証明書

出荷を証明します。 平成25年10月 9日

三戸畜産農協 担当 立花 康男

TEL 0179-32-2041

田子牛とは



田子牛は、
「肉のきめ」・「締まり」・「光沢」・「風味」



田子牛(黒毛和種)は、生後10ヶ月まで、
田子高原の広大な2000ヘクタールの
牧草地で、母牛と一緒に
のびのびとした環境で
健やかに育ちます。



清潔な牛舎

田子町の四季の寒暖差、朝昼夜の温度差、
清潔な牛舎、奥羽山脈の湧水、安全な飼料、
徹底した健康管理で2年間の肥育が、
美味しさを作り上げるブランドです。

田子牛を育てるプロフェッショナル達

三戸地方黒毛和種改良組合 三戸・田子牛肥育部会



氏名 尾形喜悦
住所 青森県三戸郡田子町

◆経営状況 肉用牛一貫経営

繁殖牛: 27頭
育成牛: 8頭
子牛: 15頭
肥育牛: 39頭

◆私の自慢

繁殖雌牛では、離乳しい品位を大事にし、県畜産共進会、東日本共進会、全国和牛能力共進会に頻りに出品。これまでチャンピオン賞や農林水産大臣賞などをいただきました。

肥育牛では、平成11年の県枝肉共進会でチャンピオン賞を受賞し、また農林水産大臣賞を受賞しました。

◆ひとこと(消費者に、家族に……)

◎放牧地を利用し、肢・腰の強い牛づくりをしています。

◎粗飼料は地元産の良質なものを使用し、牛の腰づくりをしています。

◎小国深山からそそぐ清水で牛を育てています。

肥育牛の飼料

肥育区分	前期	中・後期
月齢	10～14ヶ月	14ヶ月～
配合飼料	雪印 特号	雪印 特号
単味飼料	大麦圧パン、とうもろこし圧パン	大麦圧パン、とうもろこし圧パン、挽き大麦、混合ふすま、混合糠
粗飼料	稲わら、牧草	稲わら



氏名 立花 昇
住所 青森県三戸郡三戸町

◆経営状況 肉用牛一貫経営

繁殖牛: 61頭
育成牛: 10頭
子牛: 36頭
肥育牛: 117頭

◆私の自慢

繁殖和牛では、よい母牛を揃えるようにし、県畜産共進会、東日本共進会、全国和牛能力共進会に出品しています。

肥育牛では、平成11年11月に全国畜産農業協同組合主催の枝肉共進会で日本一をいただきました。

◆ひとこと(消費者に、家族に……)

◎放牧地を利用した牛づくりを行っています。

◎ミネラルたっぷりの地下水を飲んで育った牛です。

◎家族みんな、笑顔あふれるニコニコ経営を実践しています。

肥育牛の飼料

肥育区分	肥育前期～後期
月齢	10ヶ月齢
配合飼料	雪印 特号
単味飼料	挽き大麦、圧パン大麦、大豆粕、混合ふすま
粗飼料	乾草(国産)、稲わら(国産)



氏名 欠端則夫
住所 青森県三戸郡田子町

◆経営状況 肉用牛一貫経営

繁殖牛: 15頭
育成牛: 2頭
子牛: 9頭
肥育牛: 6頭

◆私の自慢

繁殖では、愛牛の血統は気高系を中心とし、それに糸桜系を交配することにより、体の大きな子牛を作っています。

肥育牛では、県枝肉共進会等で上位入賞をいただいております。平成10年の和牛改良組合枝肉共進会でチャンピオン賞を受賞しました。

◆ひとこと(消費者に、家族に……)

◎放牧地を利用した自然型の牛づくりをしています。

◎消費者ニーズに合った牛づくりを心がけています。

◎小国深山からそそぐ清水で牛を育てています。

◎粗飼料は自分で生産しています。

肥育牛の飼料

肥育区分	肥育前期～後期
月齢	10ヶ月齢
配合飼料	東日本産業 指定配合飼料
単味飼料	
粗飼料	乾草(国産)、稲わら(国産)、ホウロウエコー



氏名 沢田 憲
住所 青森県三戸郡三戸町

◆経営状況 肉用牛一貫経営

繁殖牛: 36頭
育成牛: 7頭
子牛: 26頭
肥育牛: 52頭

◆私の自慢

繁殖雌牛では、県畜産共進会、東日本共進会、全国和牛能力共進会などに出品し、上位入賞をいただきました。

肥育牛では、平成5年12月の県枝肉共進会でチャンピオン賞をいただきました。

◆ひとこと(消費者に、家族に……)

◎自家放牧地で、肢・腰の強い牛づくりをしています。

◎粗飼料は地元産の良質なものを使用し、安心安全な品を消費者に届けたいです。

◎受精卵移植技術等を活用し、高品質な子牛生産に努めています。

◎愛情たっぷりの牛づくりをモットーに育てています。

肥育牛の飼料

肥育区分	肥育前期～後期
月齢	10ヶ月齢
配合飼料	雪印 旭B
単味飼料	一般ふすま
粗飼料	乾草(国産)、稲わら(国産)

みそ漬け(田子牛・田子豚)



田子牛缶詰



A5ランクを一頭買いする仲買人、
「目利きの博明」が作りたかった
田子牛というブランド肉の缶詰

ひと口食べて納得の食感と味わい。
さっぱりとした“あと味”
赤ワインとともに



田子牛プレミアムスモーク

本物のうまさを知ってほしい。

A5ランクを一頭買いする仲買人、
「目利きの博明」の逸品



森から生まれた湧き水で育てられる
新鮮・安全・安心の
贅を尽くした旨みとご賞味あれ。



とうとう

起草から5年、
商品開発に3年かけ
こだわり続けたスモークが完成しました。

田子牛専門店
肉の博明が
これなら申し分ないと
商品化に踏み切った
プレミアムスモーク。

ジャーキーではなく
スモークとしたのには、
素材本来を活かすために
材料はこれだけで作り→
後に残る油っぽさがなく
薫製の深い香りと、
ワインで下仕込みした
肉本来の品質を堪能できて、
これは料理だと確信、
こだわりを言葉にしたかったからです。

ビールや
ワインの
おつまみに

チーズに
トッピングして
パーティー
メニューに



田子豚

山蔭養豚で繁殖から出荷まで安全な飼料と徹底した健康管理のもと、飼育されました。

当店では、出荷され、「上」に格付けされた「特上田子豚」のみをまるごと一頭仕入れし、カットして販売しております。

お値段と品質、鮮度に自信があります。

たっぴたっぴ
田子豚



家族みんなで
大切に育てています。

〈山蔭養豚〉

肉の博明
田子豚の特徴

ジューシーでやわらか、そして食感がよく、肉色もきれいです。



田子豚



**田子豚ヒレ肉
(ブロック)**

やわらかいお肉なので厚切りでOK！ お好みにカットしてアツアツでお召し上がりください。



**田子豚ロース
(トンカツ、ソテー用)**

厚く切ってスジ切りをしているから、ボリューム満点の一品です。



田子豚肩ロース

生姜焼き、すき焼き用
やわらかく、肉質が最高の部位です。いろいろな料理にお使いください。



田子豚バラ肉

肉じゃが、炒め物、焼肉用
やわらかく、うま味やコクがあるので、煮物、炒め物料理などいろいろな料理にお使いください。



**田子豚トンカツ
(ロース、衣付)**

衣がついているので、すぐ揚げられます。揚げたてをどうぞ！



**田子豚手作り餃子
(冷凍)**

「田子豚」挽肉使用。たっこにんにくを入れ、野菜もたっぷりジュシー！ 1個ずつ手作りで作っています。



**田子豚ロース味噌漬
(化粧箱入り)**

特上田子豚ロースを、たっこにんにくを混ぜ合わせた長期発酵仕上げる無添加味噌で味付けしています。

※全国推奨観光土産品認定、青森県優良観光土産品推奨。



**田子豚味噌漬
(化粧箱入り)**

特上田子豚モモ肉を、たっこにんにくを混ぜ合わせた長期発酵仕上げる無添加味噌で味付けしています。

※全国推奨観光土産品認定、青森県優良観光土産品推奨。

直營店舖

田子牛、田子豚、
一頭仕入れに
こだわり35年



地元の三戸食肉センターまで車で10分の近い距離に店舗がございますので、田子町特産の田子牛、田子豚にこだわり、**一頭仕入れ**をしています。

新鮮、安全、安心、美味しい
生産者の顔が見える「田子牛」「田子豚」専門店です。



会社概要

- 企業名 肉の博明

- 代表 井畑博明

- 〒039－0201

青森県三戸郡田子町大字田子字天神堂向41-5

サンモールたっこ商店街内

- TEL:0179－32－3307・FAX:0179－32－2455

- E-mail: info@nikuno-hiroaki.jp

- URL: <http://www.nikuno-hiroaki.jp>