



真のオーガニックビーフ

# TRUE ORGANIC BEEF

天然牧草とハーブを食べて育つ、  
最高品質オーガニック認定ビーフ。  
豊かな風味と食感、栄養価が高く  
豊富なタンパク質。全てがプレミアム。

## テイスト・オブ・オーストラリア

OBEオーガニックビーフは、牛たちが食べる天然牧草とハーブから生み出される自然豊かな風味が特徴です。低脂肪の赤身肉ですので、焼き過ぎず、レアからミディアムレアで調理することでお肉本来の味を最大限に引き出すことができます。焼き肉やステーキで召し上がる場合は、OBEオーガニックビーフ本来の味をお楽しみいただくために、コショウは使わずほんの少しのお塩のみでお試しいただくことをおすすめします。

次のような日本料理におすすめです。

牛たたき / 炒め物 / ハヤシライス / 焼き肉 / 牛串焼き / ステーキ / 牛カツ

**obeorganic**  
australia



## OBEオーガニックビーフおいしさの3つの理由

### 自然のままに – オーガニック認定とは

OBEオーガニックビーフの原点は自然です。自然が持つ力を最大限に引き出し、自然のままに牛たちを育てることから始まります。オーガニック認定を受けるためには、牛たちや牛肉だけでなく、土地、飼料、親牛、育て方、環境と全ての加工・生産施設も定められた条件を満たす必要があり、厳密な管理体制が求められます。牛たちはオーガニック認定を受けた親牛から産まれた牛であり、農薬（除草剤、殺虫剤など）、ホルモン剤、化学飼料、抗生物質や放射線、その他全ての薬物が一切使用されていない、オーストラリア最良オーガニック認定放牧場で育ちます。OBEオーガニック社はアメリカ政府農業省USDAからオーガニック認定を受けています。

### オーガニック認定放牧場 – チャネルカントリーとは

チャネルカントリー放牧場は北海道とほぼ同じ大きさの、集約農場地域や農薬使用地から数百キロ離れた場所に位置する、オーガニック認定を受けた特別な土地です。夏の豊富な雨はいくつもの水路を通して濾過され、鮮やかな青々とした草原を作り、冬の雨は牛たちの栄養源である250種類以上の牧草とハーブを育てる、とてもユニークな自然環境です。牛たちは700万ヘクタール以上ある放牧場を自由に歩き回り、好きな時に食事をしのんびりと暮らしています。このストレスフリーの牛たちは、穀物を一切食べず、チャネルカントリーの天然牧草とハーブのみを食べて育つので、驚くほど健康的な牛肉が生み出されます。

### 食品の安全性 – OBEシステムとは

OBEオーガニック社はオーストラリアのオーガニック食品を牽引する随一のオーガニックビーフ会社です。OBEシステムの完全なトレーサバックシステムにより、速やかに工程改善・品質改善を実施することができ、製品品質の向上・安定を可能にします。これにより、日本の多くの消費者が重視している最高水準の食品の安全性を確保できるのです。お年を召した方から幼いお子様まで幅広く安心・安全にOBEオーガニックビーフをお召し上がりいただけます。

OBEシステムのポイント：

- 厳密なオーガニック管理計画と詳細な記録保存
- 牛たちの取り扱いと輸送には、オーガニック認定の輸送業者を使用
- 厳密なオーガニック基準を満たしたオーガニック認定施設で加工
- 個々の牛肉製品からさかのぼり、牛の特定が可能

