

獻上極致美味的黑毛和牛。

岩手縣前澤引以為榮的最高等級黑毛和牛

「前澤牛」



「前澤牛」是指由設籍於岩手縣奧州市前澤的居民，或在當地設有據點的法人於前澤地區肥育生產，並經由岩手故鄉農業協同組合販售的黑毛和牛。

其認定標準如下：生產者須在前澤地區持續肥育一年以上，且牛隻自出生至屠宰的期間，以前澤地區的肥育期間最長，並須以前澤地區為最終肥育地。此外，胴體評級必須符合財團法人日本食肉格付協會所規定之肉質等級四級以上，且產肉率等級需達「A」或「B」。



交通方式介紹

- 自東北新幹線／水澤江刺站開車約20分鐘
- 自東北新幹線／一之關站開車約25分鐘
- 於東北本線／前澤站下車 步行約6分鐘
- 自東北高速公路／平泉前澤交流道開車約3分鐘
- 自平泉的中尊寺開車約10分鐘
- 自江刺的藤原之郷開車約25分鐘



岩手縣奧州市前澤向田1-22 電話:0197-56-0298／傳真:0197-56-0299
[營業時間]10:00～18:00
可依照預算與需求貼心包裝，並提供冷藏宅配服務，直送日本全國各地。
電腦、手機皆可連線載入。



前沢牛オガタ 直営レストラン
牛匠 おがた
岩手縣奧州市前澤向田 1-22
電話:0197-56-7729／傳真:0197-56-0299
[營業時間] 11:30～15:00、17:00～20:00
(最後點餐時間為各時段前30分鐘)

株式会社
岩手ファーマーズミート
岩手縣奧州市前澤向田 1-9
電話:0197-56-0293／傳真:0197-56-0294
<https://www.iwate-fmeat.com/>



來自岩手縣前澤的最高等級黑毛和牛

牛匠

「小形牧場牛」



在岩手縣奧州市前澤得天獨厚的自然環境中，我們始終以培育最美味的牛肉為目標，不斷精進，並致力打造舒適、無壓力的飼養環境，細心照料約650頭黑毛和牛。也因此深受各界肯定，在多項品評會中屢獲殊榮，包括最優秀獎、總冠軍獎，以及日本農林水產大臣獎等。

在日本各地知名品牌牛價格持續攀升的今日，我們希望以穩定合理的價格，提供不僅安心、安全，更兼具品質的優質牛肉，因此創立了「小形牧場牛」。

其品質與等級皆與「前澤牛」無異。誠摯邀請您品嚐，盡享極致美味。



從生產到販售「小形集團」的牛肉極盡講究

株式會社小形畜產（小形牧場）

〈最適宜的自然環境與風土〉

奧州山脈環繞之下，孕育出寒暖差異顯著的氣候。牛隻在此飲用富含礦物質的湧泉水，並以日本全國爭相垂詢的優質稻草為飼料，因此得以培育出卓越的品質。

日本各地皆有牛隻飼養，但能同時兼具這些天然條件的地區寥寥無幾，而岩手縣前澤正是其中翹楚。

〈極盡講究的生產方式〉

在潔淨、鋪有柔軟木屑的牛舍中，7.致力打造舒適，無壓力的飼養環境，並細心照料 30 個月以上。小形牧場更以啤酒釀造過程中使用、富含天然胺基酸的蒸煮麥芽，以及豆渣等食品副產品原料，調製專屬的發酵飼料，有助於促進消化、加速營養吸收。從肉質、油花、血統，到飼育環境與方式皆精心考量，所培育的牛隻屢獲肯定，榮獲多項品評會最優秀獎、總冠軍獎，以及農林水產大臣獎等殊榮。



- 名稱／株式會社 小形畜產
- 代表人／代表取締役 高橋 友子
- 事業內容／黑毛和牛肥育、繁殖
- 創業／1939 年 1 月
- 所在地／郵遞區號：029-4207 岩手縣奧州市前澤平小路 1
- 電話／0197-56-3611
- 傳真／0197-56-7277

株式會社寶山

本公司專門製造和銷售一般乳肉牛混合飼料、乳肉牛犢育成飼料，以及養牛專用（重體用）混合飼料。飼料原料主要採用以岩手縣為中心的日本國產素材，供應穩定，讓飼養者能安心餵食。

本公司善用豆渣、啤酒糟等人類食品製造過程中的副產品，製成飼料，並取得需達 50% 以上食品循環資源利用率的環保飼料認證。

此外，使用人類食用級原料，不僅能減輕牛隻腸胃負擔，還能提升消化效率與營養吸收率。

我們的發酵飼料可分解木質纖維，提升飼料本身的吸收率，並讓牧草中的營養得以充分利用。

使用本公司飼料的繁殖農家普遍回饋：「牛的骨架扎實，不會有多餘脂肪，肌肉比例高，進入肥育階段後也能持續進入肥育階段後也能維持穩定食慾。」



- 名稱／株式會社 寶山
- 代表人／小形 守
- 事業內容／牛用飼料製造販售
- 所在地／郵遞區號：029-4206 岩手縣奧州市前澤養森 41-118
- 電話／0197-41-3222
- 傳真／0197-41-3223
- 服務時間／8:30～17:30
- 公休日／週六、週日

株式會社 Iwate Farmer's Meat

我們在通過「岩手版 HACCP」認證、配備最新設備的食品加工廠，進行安心、安全的牛肉加工。

本公司現在所提供的牛肉，主要來自岩手歷史悠久的「牛匠小形牧場」「牛匠門崎丑牧場」「牛匠小形彰牧場」等地。各牛匠牧場皆採用至臻講究的肥育方式，並統一使用專屬飼料，使牛肉在脂肪分佈、肉質與風味上保持穩定一致。同時，我們導入高鮮度冷凍設備「Proton」，將美味完整封存。

此外，我們採用「想吃多少、想吃的時候就能吃」的小份量分裝設計，方便餐飲業、禮品贈送等各種需求使用。

〈Proton 冷凍技術〉

即使解凍後也幾乎不滲血水，能維持如同生鮮般的鮮度與美味。搭配真空貼體包裝，即使長期冷藏於家用冰箱中，也不易劣化，讓您隨時都能以肉品最佳狀態享用適量份量。



- 名稱／株式會社 Iwate Farmer's Meat
- 代表人／代表取締役 小形 守
- 事業內容／肉品加工、批發
- 創業／2014 年 3 月
- 所在地／郵遞區號：029-4204 岩手縣奧州市前澤向田 1-9
- 電話／0197-56-0293
- 傳真／0197-56-0294

肉品店 前澤牛OGATA

除了小形牧場牛與前澤牛外，我們的門市還備有漢堡排、各式香腸、咖哩等各種商品。

可依重量、數量、禮盒內容及預算，為您量身搭配最合適的產品，歡迎多加利用。



- 所在地／郵遞區號：029-4204 岩手縣奧州市前澤向田 1-22
- 營業時間／10:00～18:00 (12/31 營業至 15:00, 1/1 休息)
- 電話／0197-56-0298
- 傳真／0197-56-0299

餐廳 牛匠 OGATA 站東店

本店以小形牧場牛與前澤牛為主，提供燒肉、涮涮鍋、壽喜燒等多樣美味料理，歡迎隨時光臨品嚐。



- 所在地／郵遞區號：029-4204 岩手縣奧州市前澤向田 1-22
- 營業時間／11:30～15:00、17:00～20:00
(最後點餐時間為各時段前 30 分鐘)
- 電話／0197-56-7729
- 傳真／0197-56-0299



代表取締役 小形 守