



各位

2025年10月29日

新たな提案、牛肉の極み 綿半ファームで育て上げた「赤身が旨い」黒毛和牛 「SHIN ルビー牛」再販売決定！

株式会社綿半ホームエイド（長野県長野市 代表取締役社長：永岡幸春）は、自社農場の綿半ファームで飼育した黒毛和牛「SHIN ルビー牛」を、綿半スーパーセンター各店舗で再販売します。

11月1日より千曲店・豊科店、11月7日より長池店・稲里店・松本芳川店・中野店・伊那店・諏訪店・須坂店・箕輪店・塩尻店・上田店にて数量限定販売します。



SHIN ルビー牛は「赤身が美味しい」黒毛和牛

このたび、綿半が再販売する黒毛和牛「SHIN ルビー牛」の一番の魅力は、「赤身の美味しさ」です。「黒毛和牛」と言えば、きめ細かなサシが入った脂身の旨みが特徴ですが、「SHIN ルビー牛」は絶妙な赤身と脂のバランスに仕上がっています。噛みしめるほどに味わいが複雑に変化する赤身の深く濃厚な味と、熟成香のような赤身の芳香をぜひとも味覚と嗅覚で味わってください。「サシが沢山入った黒毛和牛より、濃い赤身の味わいが好き」という方にぜひ手に取っていただきたいです。

美味しさと安全は「育て方」から

SHIN ルビー牛の美味しさと安全は、アニマルウェルフェアに基づいた飼育環境と独自の飼料設計から生まれます。空調・給水設備を整え、牛が快適に過ごせる環境を徹底しました。ストレスを減らすことで赤身の柔らかさが引き出されます。飼料には、長野県筑北村で自社栽培した飼料米やソルガム、カロテン豊富な青物を使用し、清らかな信州の水とともに、土地の恵みをたっぷり与えています。

成長促進剤や薬剤を使わず自然な成長を促すことで、安心・安全な肉質を実現しました。脂身がほかに黄色いのは、健康的な餌の証です。



【SHIN ルビー牛に関するお問合せ】

○綿半パートナーズ株式会社

住所 長野県長野市南長池 205

T E L 026-243-5700 F A X 026-259-1977

【IR・取材に関するお問合せ】

○綿半ホールディングス株式会社 広報室

住所 長野県飯田市北方 1023-1

T E L 0265-25-8155 M A I L ir@watahan.co.jp