

お届けしたいのは本物です

株式会社 上田畜産



自然豊かな環境で
ストレスを
かけずに育てる

独自配合の飼料で
丈夫な腹づくり

口に含んだ瞬間
とろける
最高級の和牛

緑に囲まれた静かな環境で牛に極力
ストレスをかけないようにのびのび
と育てています。

夏にはゲレンデを利用して放牧する
ことによって母牛の健康を増進させ
ています。

また、牧場内循環と飼育環境をより
良くするため、敷料に戻し堆肥を使
用しています。

当社が育てる但馬牛は「但馬玄(たじまぐる)」と命名し
通常の但馬牛とは一線を画すものと位置づけて
ご提供しています。

必須アミノ酸や不飽和脂肪酸(魚に近い脂)を多く含み
上質で味わい深く、マグロの大トロのような口どけの良さは
大量生産では絶対に手に入らない但馬玄だけの特徴です。
惜しみない愛情と手間をかけ生みだされる本物の味。
但馬玄を是非ご堪能ください。

お届けしたいのは本物です。

病気に負けない強い牛づくりは丈夫な胃
袋を持つ「腹づくり」が重要だと考え、
当社ではそば、ごま、あわなど天然素
材を中心とした独自配合のセサミヘルス
ファイードをすべての牛に給与しています。
また、腹づくりには欠かせない牧草は海
外の農場に訪れ、直接目で確かめて安全
なものを仕入れています。

安全な牛肉を提供できるという信念を基
に全飼料にノンGMO(非遺伝子組み換え)
トウモロコシを使用しています。

当社独自のセサミヘルスファイードには、
牛の体内では生成できない必須アミノ酸
が多く含まれており、この飼料を給与さ
れた牛は脂に不飽和脂肪酸や、一般的に
は含まれないとされているオメガ3脂
肪酸を含んでいます。
融点が低くあっさりとした脂のため、
マグロの大トロのように口に含んだ瞬間
にとろけます。

自然豊かな環境で
ストレスを
かけずに育てる

独自配合の飼料で
丈夫な腹づくり

口に含んだ瞬間
とろける
最高級の和牛

緑に囲まれた静かな環境で牛に極力
ストレスをかけないようにのびのび
と育てています。

夏にはゲレンデを利用して放牧する
ことによって母牛の健康を増進させ
ています。

また、牧場内循環と飼育環境をより
良くするため、敷料に戻し堆肥を使
用しています。

牛体の健康を第一に、環境にも配慮
した飼育をおこなっています。

病気に負けない強い牛づくりは丈夫な胃
袋を持つ「腹づくり」が重要だと考え、
当社ではそば、ごま、あわなどの天然素
材を中心とした独自配合のセサミヘルス
フィードをすべての牛に給与しています。
また、腹づくりには欠かせない牧草は海
外の農場に訪れ、直接目で確かめて安全
なものを仕入れています。

安全な牛肉を提供できるという信念を基
に全飼料にNDF(非遺伝子組み換え)
トウモロコシを使用しています。

当社独自のセサミヘルスフィードには、
牛の体内では生成できない必須アミノ酸
が多く含まれており、この飼料を給与さ
れた牛は脂に不飽和脂肪酸や、一般的に
は含まれないと言われているオメガ3脂
肪酸を含んでいます。

マグロの大トロのように口に含んだ瞬間
にとろけます。

「繁殖」から「販売」まで 完全一貫生産を実現



さらにその肥育牛が「枝肉」と
なったあと、「加工」「精肉」
の工程から、「販売」までも
自社で手掛ける完全一貫生産を
実現しております。

受賞歴

第7・9・10回全国和牛能力共進会
優等賞・特別賞・
畜産功労者表彰など多数受賞

第178回神戸枝肉共励回会
名優賞

兵庫県畜産共進会
過去7回の名優賞



但馬玄

たじまぐる

但馬牛・神戸ビーフ

会社概要

直売店	従業員数	経営内容	設立日	本社名	商号	代表者名	代表取締役
城崎店：兵庫県豊岡市城崎町湯島	232	但馬牛繁殖・飼育一貫経営・精肉加工販売	平成21年6月	兵庫県美方郡香美町小代区神水	738	株式会社 上田畜産	上田伸也
小代店：兵庫県美方郡香美町小代区神水	738	(牧場6名・直売店5名)					

—— 通販でもお買い求めいただけます ——

但馬牛牧場
上田畜産直売店

牛匠 上田



牛匠 上田

<http://gyusho-ueda.co.jp/shop/html/>

城崎店

〒669-6101 兵庫県豊岡市城崎温泉湯島232
TEL.0796-32-4129 FAX.0796-32-2955
営業時間 10:00~18:00(水曜定休)

小代店

〒667-1511 兵庫県美方郡香美町小代区神水738
TEL.0796-97-2929 FAX.0796-97-2915
営業時間 10:00~18:00(火曜定休)