

聞いて、知って、ほんもの実感！産直連続講座

*すすき牧場産直牛

パルシステム千葉 稲毛センター
11月15日(水) 10:30~13:00
場所:パルひろば☆ちば 参加 15名

薬剤にできるだけ頼らず、より健康的な牛を育てることを大切にしている「すすき牧場」の『すすき産直牛』学びます。「安全でおいしい牛肉をつくる」をモットーにした育て方や飼料へのこだわりを生産者から語って頂きます。安心して安全、そして何より他とは一味違うその美味しさを試食も楽しめます。



【参加者の声】

- ・乳酸発酵させることによって牛も健康になるし、においも軽減されるのだとわかりました。お肉を焼く時も冷蔵庫に入っているのをきちんと室温に戻すことによって美味しくなる、ということがわかりました。
- ・牛肉は高いと思って、なかなか買うことができませんが、今日いろいろなお話を聞いて、それだけの価値のあるものだということがよくわかりました。薬剤にできるだけ頼らず、より健康的な牛を育てることを大切にしている。
- ・安心、安全なものをなるべく低コストで、と努力されていて、すごいなと思った。消費者としてもとてもありがたいし、生産者の方々の思いや努力がすごく伝わった。