

千成亭のお肉について



美味しさにこだわり抜いた牛肉を 近江から世界へ

400年前から將軍の献上品として牛肉の味噌漬が作られていた近江牛発祥の地、そして今も自然と歴史が息づく城下町・彦根。ここに伝わる多くの伝統を受け継ぎながら、1957年に創業したのが私たち千成亭です。

日本最大の淡水湖・琵琶湖が生み出した豊かな水と自然の中で、選び抜いた近江牛を肥育、さらに独自の肥育方法や精肉技術を用いて仕上げた牛肉は、味にこだわる多くの人々から高く評価されています。

千成亭の近江牛は、自社牧場で飼育し、皆さまに心から「美味しい」と言ってもらえるよう、本物の商品にこだわり、生産から販売、安全で衛生的な環境のもと、日々努力しております。



自社ファームでの長期肥育

当店の近江牛は最高の肉質を誇る黒毛和種の末経産牝牛のみを選び、30ヶ月齢を目安にじっくりと育て上げています。



仕上げ・熟成

社内の匠が熟練の技で、枝肉を捌き、個々の部位に分け、さらにお店に出す精肉にまで仕上げています。

サシが細かく、柔らかい最高品質の牛肉。 それが千成亭ブランド

美味しさ、肉質、鮮度の良さが、ひと目ただでわかる。それが千成亭ブランドの近江牛です。柔らかな肉の隅々にまできめ細かく入ったサシが、噛むほどに甘く、深い味わいを生み出しています。すき焼きやしゃぶしゃぶなどの日本食で食べるもよし。焼肉や火鍋などのアジア料理で食べるもよし。ガーリックを添えたミディアムレアのステーキで食べるもよし。和洋中、あらゆる料理でその真価を発揮する近江牛を私たち千成亭はご提供します。

近江牛を安心して楽しんでいただくための取り組み

仔牛登記証明書

但馬系の流れを汲む血統の良い仔牛を買い付け滋賀県において約2年以上ものあいだ育てられ近江牛となります。近江牛の子牛登記・購買証明書等、公的機関発行の証明書をご覧ください。



トレーサビリティ

牛の出生の年月日・雌雄の別・母牛の個体識別番号・種別・飼養場所の履歴を明確にするため牛一頭ずつに10桁の個体識別番号がつけられ追跡調査ができるシステムです。



千成亭の近江牛

美味しさにこだわり抜いた牛肉を 近江から世界へ

400年前から將軍の献上品として牛肉の味噌漬けが作られていた近江牛発祥の地、そして今も自然と歴史が息づく城下町・彦根。

ここに伝わる多くの伝統を受け継ぎながら、1957年に創業したのが私たち千成亭です。

日本最大の淡水湖・琵琶湖が生み出した豊かな水と自然の中で、選び抜いた近江牛を肥育、さらに独自の肥育方法や精肉技術を用いて仕上げた牛肉は、味にこだわる多くの人々から高く評価されています。

千成亭の近江牛は、自社牧場で飼育し、皆さまに心から「美味しい」と言っていただけるよう、本物の商品にこだわり、生産から販売、安全で衛生的な環境のもと、日々努力しております。



自社ファームでの長期肥育

当店の近江牛は最高の肉質を誇る黒毛和種の未経産牝牛のみを選び、30ヶ月齢を目安にじっくりと育て上げています。



仕上げ・熟成

社内の匠が熟練の技で、枝肉を捌き、個々の部位に分け、さらにお店に出す精肉にまで仕上げられています。

サシが細かく、柔らかい最高品質の牛肉。 それが千成亭ブランド

美味しさ、肉質、鮮度の良さが、ひと目見ただけでわかる。それが千成亭ブランドの近江牛です。柔らかな肉の隅々にまできめ細かく入ったサシが、噛むほどに甘く、深い味わいを生み出しています。すき焼きやしゃぶしゃぶなどの日本食で食べるもよし。焼肉や火鍋などのアジア料理で食べるもよし。ガーリックを添えたミディアムレアのステーキで食べるもよし。和洋中、あらゆる料理でその真価を発揮する近江牛を私たち千成亭はご提供します。