



Grand Loin  
グランロイン

Kawagishichikusan.co.ltd

<https://tatsuki-beef.com/>

Kawagishiが創り出す

グランロイン  
新ブランド「GrandLoin」



たじまうし  
但馬牛

「骨ほそく 突かたく 皮うすく 腰背まろし 角つめことにかたく はなの孔ひろし 逸物おぼし」

播州西脇の地にて育まれた「川岸牧場の牝の但馬牛」

川岸牧場では兵庫県内に生まれた但馬牛の牝牛だけに特化して約400頭を肥育。

先人達が創り上げてきた伝統を守り、牛に愛情を注ぎ、未来へ向け、

更に向上を目指し、食する方々に幸せを与える。

私たちだからこそ届けることのできるブランドです。



「GrandLoin」の最大の魅力は質の高い「霜降り」にある。

きめ細やかなお肉の霜降りは、滑らかな食感、濃厚な赤身の味わい、  
あと味の良い脂、火を入れると広がる香ばしいお肉の香りが特徴。

グラン・ロイン  
「GrandLoin」の定義

- 1: 兵庫県内に生まれ但馬牛の純血種のみであること。
- 2: 但馬牛の純血種の牝牛のみであること。
- 3: 兵庫県西脇市黒田庄町川岸牧場で700日以上肥育された牛であること。
- 4: 枝肉重量360.0kg以上499.9kg未満であること。
- 5: 川岸牧場、川岸畜産の双方の間でBMS等級に限らず、肉質、  
脂質共に認められた枝肉であること。