

設立の経過等

東京都の畜産業はこれまで、戦後の食料不足の時代を経て、昭和30年半ばに農家数、飼養頭羽数ともにピークを迎え、全国でも上位に入るほどの勢いがありました。しかしその後、急速な人口の増加、農村の都市化により、昭和の終わり頃にはその存続が危ぶまれるほど畜産農家数は激減してしまいました。肉用牛についても同様に、平成に入っても減少の傾向は変わらず、現在に至っております。

また現在の東京都の肉用牛畜産業をとりまく情勢については、高齢化・担い手不足による飼養戸数の減少や素牛価格の高止まり、さらにはT P Pによる競争の激化や、新型コロナウイルスによる外食産業の停滞、インバウンド需要の減少などにより、生産現場はより厳しい状況となっております。

このような厳しい状況の中、生産者、関係団体、流通団体等、東京都肉用牛関係者が一丸となり、生産基盤の強化、東京都産肉用牛の高付加価値化等に向けて取り組んでいくため、当協議会を発足しました。

協議会概要

名称	東京ビーフ生産流通協議会
所在地	東京都立川市柴崎町 3-5-24 JA 東京第2ビル 全国農業協同組合連合会東京都本部内
設立	2020年11月29日
ブランド化	2016年10月28日
目的	この会は、東京都肉用牛の生産・流通段階における会員相互の連絡、協調を促進し、東京都肉用牛の高付加価値化ならびに生産・販売の拡大、さらには生産・肥育農家の生産基盤の安定を旨とし、東京都畜産業の振興に寄与することを目的とする。
構成団体	(令和2年11月29日時点)
【正会員】	・全国農業協同組合連合会 東京都本部 ・東京都農業協同組合中央会 ・J A全農ミートフーズ株式会社 ・J A東日本くみあい飼料株式会社 ・東京都内肉用牛(繁殖・肥育)生産者 他
【支援会員】	・株式会社大山
お問合せ先	新規取扱い、ご取材に関するお問合せは、メールにてお問合せください。 【東京ビーフ生産流通協議会 事務局】 Email: zz_tk_eihan@zennoh.or.jp

発行日: 令和3年3月22日

TOKYO
BEEF



希少かつ洗練された良質和牛を
東京から皆様の食卓へ



東京ビーフは「JAタウン」でご購入頂けます

<https://www.ja-town.com/>



東京ビーフ生産流通協議会

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



TOKYO
BEEF



東京ビーフ

東京の希少なブランド和牛

年間数十頭しか出荷されない特別な和牛



東京ビーフ生産流通協議会

東京産のブランド黒毛和牛

東京ビーフ



東京ビーフは、

伊豆諸島最南端で東京の秘境ともいわれる青ヶ島などで生まれた牛を、東京八王子などで肥育した東京育ちの「東京都産黒毛和牛」です。

年間出荷頭数は50頭前後で、他のブランド牛に比べ圧倒的に頭数が少ないことから、「幻の黒毛和牛」と称されることもあります。

※東京ビーフの素牛には東京都外から導入した素牛も含まれます。



味の特徴

キメが細かく艶があり綺麗にサシが入った肉質で、

脂の融点が低いので口に入れた瞬間に溶け、

良質な脂の甘味と濃厚な肉の旨味を味わうことができます。

生ハム、ローストビーフ、タタキなどでお召し上がり頂くと、

その肉質の良さをより一層感じて頂けます。

東京ビーフが育っている場所

tokyo-map



東京ビーフの定義

- 1) 黒毛和種の去勢牛または、未経産牛であり血統が明確であるもの。
- 2) 東京都内で肥育され、最長飼養地が東京都内であるもの。
- 3) 家畜個体識別システムにより、生産から出荷までの履歴が確認できるもの。
- 4) 当協議会が認める屠畜場で屠畜されたもの。
- 5) 上記(1)～(4)を満たし、当協議会が認定したもの。

青ヶ島は、伊豆諸島最南端で東京の秘境と呼ばれる

日本一人口の少ない村です。

東京ビーフは、この青ヶ島で生まれた素牛も出荷されています。



Aogashima panoramic view

