Natural Tastes Good!
ALL NATURAL
ORGANIC
TOP TRADING ORGANIC/BIO PRODUCTS

Organic Beef from Australia

オーストラリア産　有機 JAS 認証

オーガニックビーフ

広大な自然が生み出す
100％牧草肥育ビーフ

日本の有機 JAS をはじめ、オーストラリア（AOC）、ヨーロッパ（IFOAM）、アメリカ（USDA）など信頼性の高い国際的な認証機関のオーガニック基準をクリアしたオーガニックビーフです。
化学肥料や農薬などとは無縁の自然豊かな大地の草の実を食べ、オーストラリアの大地でのびのびと放牧されて育つ牛たちは、あるがままの姿でストレスなく育ちます。もちろん抗生物質やホルモン剤の投与もありません。
大自然の中で健康的に育ったビーフは、ジューシーで柔らかく、その品質は肉の「美味しさ」の認証である MSA※にて保証もされています。
ヘルシーであるだけでなく、ビーフそのものが持つ「本来の」美味しさが最大限に引き出されたお肉です。

Hewitt
Creating Sustainable Foods

Australian Certified Organic
ACO CERT. NO. 271

JAS

USDA ORGANIC

- ✓ 有機 JAS 認定
- ✓ 放牧による 100％牧草肥育
- ✓ 抗生物質・ホルモン剤の投与なし
- ✓ 遺伝子組み換え品不使用
- ✓ 美味しさの保証 MSA※認定取得

オーストラリアの北東地域に位置する農家で放牧されるビーフ。広大な土地でのびのびと健康的に育っています。

取扱部位

受注発注品

全部位 チルドにてお届け

211EDE3-ARCDN
ボンレスストリップロイン
（サーロイン）
約3.6-5.0kg/P(IP)(V)・約4P入

211ED78-ARCDN
ランプキャップ
約0.8-1.4kg/P (IP)(V)・約12P入

211EDE1-ARCDN
アウトサイドスカート（ハラミ）
約0.6kg/P(MP)(V)・2P/PK・約12PK入

MEAT STANDARDS AUSTRALIA ;
AN EATING QUALITY PROGRAM

MSA※グレードとは

「食べるときの美味しさ」を念頭に、その品質を保証するのが MSA（オーストラリア食肉基準）です。常に更新される消費者への膨大なアンケートデータに基づき、柔らかさやジューシーさ、風味などの美味しさの評価とその肉の客観的情報（性別、血統、部位、調理法、pH、成長ホルモンの投与有無、皮下脂厚等）の
相関関係をデータベース化することで、評価対象の肉の情報から美味しさを導き出すという独自の評価システムを取り入れています。一定のスコアを獲得した肉は MSA マークが付与され、やわらかさ、ジューシーさ、風味などの「美味しさ」が保証されます。数ある肉の格付け制度の中で肉の状態（形やサシの具合等）だけではなく、食べた時の「美味しさ」に重点をおき、部位別にグレード認定を行う制度は世界的にも珍しく、消費者目線にたった、信頼できる品質保証制度として注目を集めています。

【規格表記】 IP: 個別包装　MP：複数包装　V：真空包装　P：ピース　PK：パック

お問い合わせ：
トリプ・トレーディング株式会社
TOP TRADING CO.,(FAR EAST) LTD.

●大阪：〒556-0021　大阪市浪速区幸町 2 丁目 2-20（清光ビル）
TEL：06-6567-6722（代）FAX：06-6567-6615

●東京：〒101-0032　東京都千代田区岩本町 3 丁目 3-6
（井門岩本町ビル）
TEL：03-5821-1180（代）FAX：03-5821-1197

●札幌：〒063-0832　札幌市西区発寒 12 条 14 丁目 1076-5
TEL：011-669-7330　FAX：011-669-7333

●福岡：〒812-0008　福岡市博多区東光 2 丁目 2-22
（第一平野ビル）
TEL：092-432-2050　FAX：092-432-2051

284-2305-06