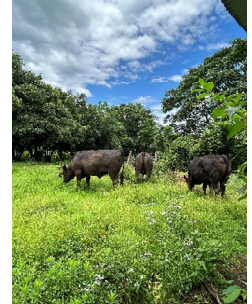
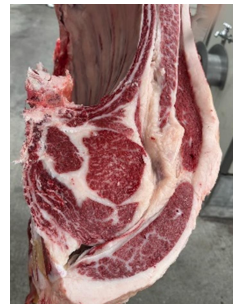


庄原実業高校生が生産した和牛（比婆牛）

LECTで販売決定！

庄原実業高校生物生産学科の生徒が生産した和牛（比婆牛）を令和8年7月4日（土）に「LECT」で販売します。これは株式会社イズミ（本社広島市、代表取締役社長：町田繁樹）が、地産地消推進の一環として、本校とタイアップして取り組んでくださっている企画です。長期肥育で900kg近くまで育てた赤身肉のおいしい和牛（比婆牛）をぜひ、お買い求めください。

**1 日 時** 令和8年7月4日（土）

11時～13時：生徒による学校の活動紹介と比婆牛のPR及び販売

※上記時間帯には、試食も実施します。

※商品は終日販売予定です（なくなり次第終了）。

2 場 所 LECT（広島市西区扇二丁目1番45号） 電話：082-270-0051**3 内 容**

私たちは地域の生産者の方々から技術を学び、地域のブランド牛である比婆牛の魅力も多くの方々へ伝える活動に取り組んでいます。この度は、病気や怪我のリスクがある中で、あえて長期肥育と放牧肥育を組み合わせることで、牛にやさしい環境づくりと、赤身の旨味を生かした比婆牛作りに挑戦しました。

この度のコンセプトは次の3点です。

- ① 放牧肥育（ストレス軽減）
- ② 長期肥育（長い時間をかけて大切に育てた肥育牛）
- ③ A3ランク（赤身の割合が多く、食べ飽きず、バランスの良い味わい）

※通常の肥育よりも時間をかけて育てることで、赤身の旨味、風味を引き出しました。長期肥育だからこそ生まれる赤身のおいしさや価値が自慢です。また、A3ランクだからこそ味わえる、肉本来の風味が格別です。

この方法は、時間も手間もかかりますが、実業高校の生徒が一頭一頭の健康を大切にしながら、自然を生かした持続可能な生産方法で丁寧に育てました。長期肥育かつA3ランクの提案は、地域ブランド牛（比婆牛）の新たな価値への挑戦でもあります。