

おいしい



埼玉畜産

ドイツ

一般社団法人
埼玉県畜産会
<https://saitama.lin.gr.jp>

2026年9月作成

牛肉



彩さい牛・彩さい和牛

食卓を笑顔で彩る甘い牛肉。

埼玉県北部の自然の中で、日々一頭一頭の体調を気遣いながら愛情たっぷりで育てています。特別な炭粉のおかげで健康に育ち、脂身まで甘く、笑顔になれる牛肉です。

<http://www.ueimeat.co.jp/>
ueimeat@ueimeat.co.jp

二十一世紀肉牛研究会

住 埼玉県児玉郡上里町神保原町1995
TEL 0495-33-1324



深谷牛

愛情いっぱい。
ネギの里で育ったブランド和牛。

会員が統一した配合飼料を使用し、こだわりの肥育技術で育て上げた霜降り和牛の一級品。肉のきめが細かく、その風味には甘みが。肉色もあざやかな牛肉です。



深谷特撰黒毛和牛振興協議会

住 埼玉県深谷市櫛挽46-1
TEL 048-585-1262

武州和牛

厳選された極上の味わい

柔らかい鮮紅色の赤肉の中に、キメ細な風味ただよウサシが入った霜降りです。口に含めばやわらかい舌触り、噛めば噛むほど旨味とコクが広がります。



埼玉武州和牛組合

住 埼玉県本庄市児玉町児玉2152-9
TEL 0495-72-0828

夢味牛

彩の国の人と自然がていねいに育てた、安心のおいしさ。

ブランド用配合飼料と「彩の国畜産物生産ガイドライン」による衛生管理を実施しています。甘みのある脂質で後味がさっぱりしているのが特徴です。



<http://www.zenkairen.or.jp/>

全国開拓農業協同組合連合会
住 東京都千代田平河町第一生命ビルディング6階
TEL 03-6380-8125

秩父牛 ぎゅうや



牧場の焼肉屋さん
ぎゅうやで安価で食べられます

安全でおいしい黒牛（F1）を丸ごと1頭利用しています。牛肉の炭火焼きや、オーナーの手作りによる燻製、ソーセージ、平日ランチの牛コース丼を御賞味ください。



<http://www.gyuuya.jp/>

坂本牧場

住 埼玉県秩父郡小鹿野町長留3544
TEL 0494-75-3798

国分牧場 国分牛

安全と美味しさにこだわった
国分牛を生産・直売しています。

しっかりした赤身の味さっぱりした甘い脂が特徴の国分牛。国分牛100パーセントハンバーグは、湯煎するだけでお召し上がりいただけますので簡単便利で大変好評です。



<https://kokubufarm.jp/>

国分牧場

住 埼玉県東松山市古凍625
TEL 0493-22-1126

所沢牛

東所沢の見澤牧場が育てた「交雑種」
お手頃価格の牛肉です。

交雑種は和牛と乳牛のかけ合わせで生まれ、ほどよいウシの牛肉を生産します。牛舎スペースを広くとることで、のびのびと成長します。所沢牛を使ったレトルトカレーも販売しています。



<https://shop.tokorozawa-meat.com/>

所沢牛焼肉べこ助 テッパルオムス
住 埼玉県所沢市和ケ原1-41-11 住 埼玉県川越市幸町8-11
TEL 04-2947-8629 TEL 090-3472-6383

牧場直営焼肉 七福

長谷川牧場産武州和牛、
長谷川ビーフを食べられます。

長谷川牧場では与えるえさにこだわっていて、トウモロコシ主体の配合飼料に、酒粕やビール粕を発酵させた飼料を与えています。そのため、旨味のあるあっさりとした肉質になります。

<http://www.instagram.com/hasegawa.shichifuku>
<https://shichifuku1129.com>
hasegawabokujyou@outlook.com



牧場直営焼肉 七福

住 埼玉県本庄市見福5-4-8
TEL 0495-71-8929

牛乳



埼玉牛乳・うしのちち

牛乳の本当のおいしさを
味わってください。

埼玉県産の生乳を100%使用した成分無調整の牛乳です。地元の酪農家で搾乳された新鮮な生乳は、短時間で牛乳パックとなり皆様にお届けします。



<https://www.saihoku-rakunomilk.com/>

埼玉酪農業協同組合

住 埼玉県熊谷市広瀬456
TEL 048-521-1033

西武牛乳

牛乳をもっと飲んでいただきたい
それが私たちの願いです。

埼玉県産の生乳を100%使用した成分無調整の牛乳です。牛乳は、国際規格のFSSC22000により衛生的に管理された環境で製造しております。



<http://www.seibu-milk.co.jp/>

西武酪農乳業(株)

住 埼玉県日高市野々宮145
TEL 042-989-1331

榎本牧場

埼玉県にある北海道の牧場
ジェラートも御賞味を。

搾りたての牛乳の手作りジェラートは種類も豊富。酪農家の気分が味わえる牧場体験や、バーベキューも楽しめます。ロバ、ミニブタ、ウサギも待っています。



<http://www.enoboku.com/>

(農)榎本牧場

住 埼玉県上尾市畔吉736-1
TEL 048-726-1306

大沢牛乳

創業以来の製法を守り続けている
風味豊かな牛乳です。

埼玉県産の生乳を100%使用した成分無調整の牛乳です。「お釜でつくる」昔ながらの手間と時間をかけた製法にこだわった風味豊かな低温殺菌牛乳です。



大沢牛乳(株)

住 埼玉県鴻巣市吹上本町5-5-20
TEL 048-548-0222

加藤牧場



本物の味を
牧場からお届けします

搾ったままの生乳の風味にこだわった低温殺菌の牛乳です。ノンホモビン詰め牛乳、手作りジェラート、飲むヨーグルト、チーズ、プリン等を製造しています。



<https://www.baffi.ne.jp/>

加藤牧場の手作りアイス バッフィ

住 埼玉県日高市旭ヶ丘572
TEL 042-984-1414

ブルーバンブーフーム

牧場直営店ならではのおいしさが
詰まったジェラート専門店

搾りたての生乳を使用した10種類以上のジェラートを御用意しています。ホルスタインやジャージー種を飼育。牧場を眺めながら、のんびりとした豊かな時間を過ごしてください。

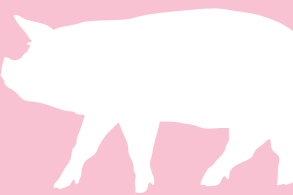


インスタグラム (bluebamboofarm)

Blue Bamboo Gelato&Cafe

住 埼玉県熊谷市間々田31-12
TEL 048-501-6264

豚肉



彩の国黒豚

埼玉県内で生産された
『こだわり』の黒豚です。

イギリス系パークシャー種の血統を受け継ぎ、肉質を重視した黒豚専用飼料を給与しています。筋繊維が細く歯切れのよい、黒豚特有の風味と甘さがあります。



<https://www.zennoh.or.jp/st/product/kurobuta>

彩の国黒豚倶楽部 (JA全農さいたま畜産酪農課)
TEL 048-583-7111

レストラン とんふみ

『彩の国黒豚』生産者直営店です。

埼玉県のブランド『彩の国黒豚』の生産者直営店です。とんかつ、しゃぶしゃぶ等、黒豚特有の風味や甘みを味わって下さい。宴会、法事等も承ります。御来店お待ちしております。



<http://www.tonfumi.com/>

とんふみ龍原本店 とんふみ肥塚店
住 埼玉県熊谷市新堀781 住 埼玉県熊谷市中央5-2-1
TEL 048-532-4129 TEL 048-522-2941

小谷野さん家のさきたま黒豚

安全な豚肉を安心して食べて頂けるよう
生産して育て、販売をしています。

2013年黒豚生産農場第黒豚11-03号として日本養豚協会から認定を受け生産販売しております。安心安全安価販売です。生産販売のため、売切れ御免！



(有)小谷野精肉店
住 埼玉県行田市埼玉3517-9
TEL 048-559-4101

http://sgt-beefarm.com

八二一本舗 杉田養蜂園
住 埼玉県熊谷市西別府1982-4
TEL 048-533-5318