

## SUCCESS STORY

### ニュー・パワーバガス



牛の生産から加工販売をするスギモトは常に美味しい牛肉をお客様へ提供するスペシャリスト集団。

そんな私たちでも初めて耳にする飼料の配合だった。

当初「本当にこのエサで旨味や肉質に変化が出るものなのか?」疑心暗鬼でしかなかつたが、生産者と共にその効果を信じ続けた。

何年も何年もエサを与え続けた結果、肉質には多少の変化が見られたものの旨味や脂の質感には大きな変化は見られない。

そうです……

一番の問題は食べた瞬間に感動できるだけの旨味と脂の質感です。

しかし我々は諦めません。

何故なら、私達はお客様に感動と幸せを提供する義務があるからです。

この取り組みを開始してから8年が経つた  
2020年春。

遂に私たち成し遂げたのです。

目標としていた明らかに違う旨味としつとりとした脂と赤身の肉質。

「たくさんのお客様に早く食べていただきたい」という焦る気持ちを抑え、少しずつではありますか店頭で販売ができるまでになりました。

長野県の小さな村から生まれた輝く奇跡。  
この時「ひらやの輝跡」は誕生しました。

## 小さな村から大きな輝き究極の感動和牛

A collage of four photographs. The top half shows a scenic view of a mountainous landscape under a blue sky with white clouds. The bottom half contains four separate images: 1. A close-up shot of dark brown, granular material labeled "ニュー・パワーバガス". 2. Two men standing side-by-side outdoors; the man on the left is wearing a white shirt and the man on the right is wearing a red shirt, labeled "生産者の下村さん". 3. Two large black cows standing behind a metal fence in an outdoor enclosure. 4. An exterior view of a long, modern cattle barn with a metal roof and wooden walls, situated in a green, hilly area.