






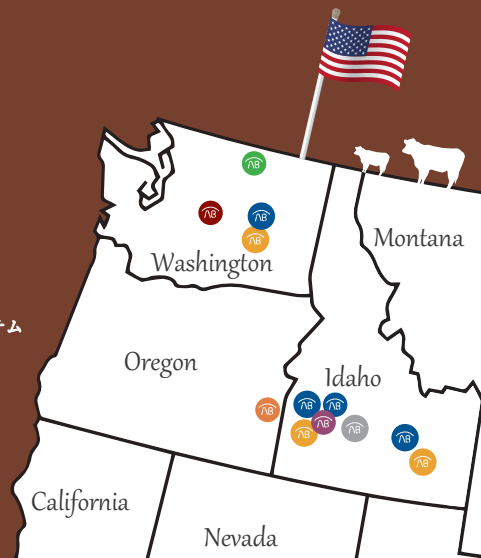


優れたサービス、価値、そして確信を持って誰にでも喜ばれる食肉を提供することです。

アメリカ合衆国アイダホ州ポイジに本社を置くアグリビーフ社は、1968年創業のファミリー企業であり、牛肉業界において最も注目されている企業のひとつです。

肉牛の肥育事業を目的としてロバート・レブホルツSr(通称RR:ダブルアール)により設立されました。「高品質の牛肉を生産したい」という創業者の夢を実現すべく、現在では、子牛の繁殖、肉牛の肥育、家畜栄養、牛肉の加工処理と牛肉生産におけるすべての過程に携わる全米でもユニークな企業です。

-  本社
-  ダブルアールランチ (繁殖牧場)
-  AB フィールドロット (肥育場)
-  パフォーミックス・ニュートリション・システム (家畜肥料部門)
-  ワシントンビーフ食肉加工場
-  血統開発センター
-  トレジャーパレグレインエレベーター (穀物倉庫)



## DOUBLE R RANCH®



Northwest Beef

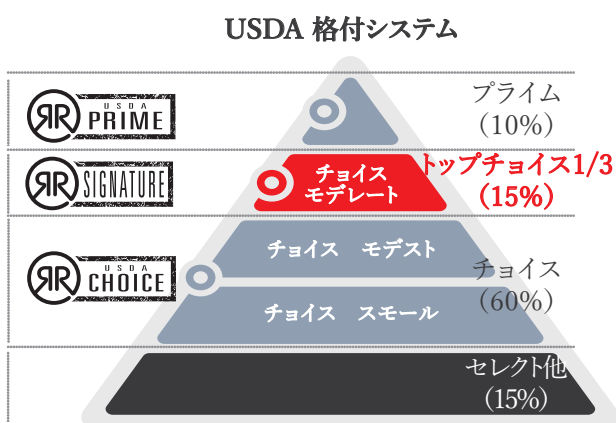
### ダブルアールランチ シグネチャー

アメリカ北西部の広大な土地で地域の農場や牧場と連携し、高品質の牛肉を持続可能(サステイナブル)な形での生産モデル確立を目指した創業者ロバート・レブホルツ Sr.の名を冠にしたブランドです。

USDAトップチョイス(マーブリングスコア上位1/3)に限定しているため霜降りのバランスがよく、柔らかい肉質とジューシーさが特徴です。

一般的な格付けよりも厳格な基準を設けているため、品質の安定を保証します

### ダブルアールランチ シグネチャー USDAトップ1/3チョイスのみに認定



ダブルアールランチシグネチャーは、USDAチョイス上位3分の1(チョイス・モデレート 0-100)に限定したハイグレードな牛肉です。通常のチョイスと比べても、その差は明確、アメリカンビーフ全体のたった15%しか発生せず、脂肪交雑や成熟度のバラつきが非常に少ないため、品質の安定が保証されます。

※アメリカ国内には複数のトップチョイス限定プログラムが存在しますが、チョイス上位2/3に限定されていることが多く、上位1/3に特化したプログラムは非常にまれです。

- アメリカ北西部ワシントン州にある自社繁殖牧場「ダブルアールランチ」および、アグリビーフ社の理念に基づき繁殖を行う契約農家で育てられた牛を使用しているため、生産から流通までのトレーサビリティが明確化されています。
- 主にワシントン州、オレゴン州、アイダホ州にある自社肥育場および提携肥育場で育てられた牛を使用しています。
- 北西部の広大な土地、穏やかな気候そして豊かな自然資源は、牛を生産する最適な条件を満たしています。
- 牛肉生産において持続可能な社会を築くという創業者の意志のもと、近隣の農場との連携により、飼料の購入ルートは厳格に定められています。