



プレミアム ミート スペイン産 ビーフ 羊・ヤギ肉

BEEF & LAMB FROM SPAIN

美食の頂点に立ち、
珠玉の文化遺産・自然遺産に恵まれ
地中海式ライフスタイルを持つ国、スペイン。
ブランド「ビーフ&ラム・フロム・スペイン」は、
そんなスペイン産の最高級ミートの証しです。



Beef &
Lamb
from
Spain

鬼は力いっぱい
ハイクオリティ

長年にわたる努力、伝統、そして良い仕事の積み重ねによって生まれたブランド。

それを支えているのが以下の柱です：

- **おいしいという喜び** きちんと管理された穀物肥育の子羊や子牛。そのソフトで繊細な味わいと驚くほどの柔らかさは、あらゆる美食体験を彷彿とさせる素材です。
- **あなたと、あなたの大切な人のために** 誰もが健康であること、それは私たちにとって何より大切なことです。そのために、私たちは脂肪が少なく、ミネラルやビタミン、生物価の高いタンパク質の供給源となる肉を提供しています。
- **スペインの大地で愛情込めて育てました** 私たちの畜産農家は、ホルモン剤や飼料添加物、人工的プロセスを使用せず、動物福祉を尊重、順守して育てています。100%ナチュラルな肉です。
- **最初から最後まで一貫した安全性** 私たちの製品は、世界で最も厳しく安全とされるヨーロッパ生産モデルによって保証されています。



provacuno.es / beefandlambfromspain.com





魅力的な 高品質ミート： スペイン産 ビーフ 羊・ヤギ肉

世界的に評価される秀逸な料理は、
最高の食材によってのみ生まれます。
世界に名だたる私たちの美食文化と
地中海式ライフスタイルは
まさに、それを表しています。



Beef &
Lamb
from
Spain

鬼ヶ力いっはい
ハイクオリティ

世界でも他に類を見ない絶妙な味わいが特徴のビーフ、羊&ヤギ肉。
超一流シェフやコアな肉愛好家たちがこぞって求める繊細な味わい。
普通の肉とは比べ物にならない鮮やかな色と
独特の風味やニュアンスを備えたスペシャルな肉は、
素材そのものの味を隠すような手の込んだ調味料も調理も必要なく、
ただそれだけでおいしさを堪能できます。



その他、このブランドならではの価値がもたらしてくれるもの：

- 健康
- 自然食品
- 食品安全性

健康 — 若い動物の肉は脂肪が少なく健康に良いものです。ただ、それだけでなく穀物飼料の豊かな風味もしっかり生きています。

自然食品 — 生産・製造を通じて一切、添加物を使用しない自然食品で、完全なクリーンラベルの食肉を実現しています。

食品安全性 — ヨーロッパ生産モデルに準拠することで保証される食品安全性は世界で最も厳しく、家畜の健康、疾病予防、バイオセキュリティ、そして全ての生産物についての取り扱いおよびトレーサビリティがきちんと管理されています。





その違いは、 どこから 来るのか？

ヨーロッパ生産モデルへの準拠、多様な品種、
屠畜月齢ごとに異なる豊富な肉の種類、
特に栄養価の高い穀類や種子類を飼料とした
若い月齢の食肉の生産・商品化によって、
スペイン産のビーフ、羊・ヤギ肉は、
その風味、柔らかくジューシーな食感、
消化の良さ、高い品質、
いずれも他にはない食肉となっています。





ナチュラル・ミート:
許可されていない物質
(抗生物質や成長促進ホルモン)
が投与されることは決してありません。
その他のメリット:
品質保証、食品安全性、
動物福祉、持続可能性、
トレーサビリティ、透明性



世界で最も厳しい
ヨーロッパ生産モデル(EPM)に準拠
添加物を一切使用しない自然な肉



独特の味と食感
優れた製品管理:(EPMの安全性を一
層強化し得る)高度にパラメータ化さ
れた給餌システム



グレインフェッド肥育
食品安全性の保証



より健康に良い
低脂肪の肉
ソフトな食感と風味
柔らかくジューシーな肉



特に市場で最も月齢の低い
若い家畜など、
月齢ごとに異なる豊富な肉の種類。
高品質な、ジューシーでおいしい、
消化の良い肉



官能的なニュアンスの多様性
幅広く多様な料理に合う
アイコン的でエクスクルーシブな製品



土着の生物多様性

Beef &
Lamb
from
Spain

鬼力いっぱい
ハイクオリティ



美食の 主役

ビーフ、羊・ヤギ肉は、
果物、野菜、魚、オリーブオイルとともに、
世界で最も健康的な食事とされる
地中海料理に欠かせない食材です。



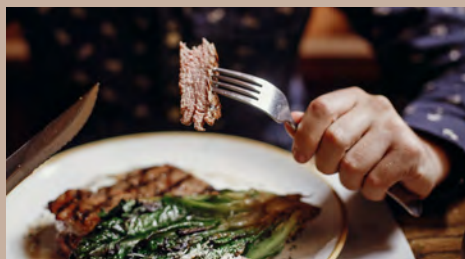
Beef &
Lamb
from
Spain

鬼ヶ力いっはい
ハイクオリティ

これらの肉は、美食という観点では非常に汎用性の高い食材で様々な料理に応用できるポテンシャルがあります。

子牛肉(テルネラ)や若牛肉(アニェホ)、或いはベビーラム(ミルクフェドラム)やサッカーラムに典型的な非常に柔らかくジューシーで脂肪がほとんどないピンク色の肉から、赤く旨味のある成牛肉(バケーノ・マヨール)やマトンの肉まで、その官能特性、食感のバラエティ、部位ごとの風味は実に多様で幅広く、さらに最近では熟成肉のほか、スープ、煮込み、シチュー、鍋料理といったメイン料理や伝統料理に使われる内蔵や骨なども益々重要性が高まっています。

消費者はもちろんのこと、前衛的、伝統的、あらゆる料理の専門家からも、その産地を高く評価されている肉です。世界の高級料理界でひととき高い名声を博しているほか、簡単で手間のかからないファストクッキングに焦点を当てた新たな消費需要にも応えています。





豊富な種類で 消費者 それぞれに 合った肉を

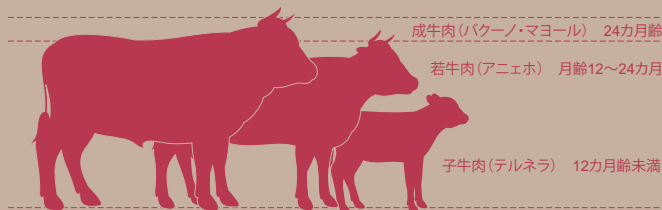
種類豊富で多様な私たちの肉は、
消費者に多くの選択肢を提供することができます。
しかも、そのどれもが優れたものばかりです。
厳しいヨーロッパ生産モデルの実践に加え、
月齢ごとに異なる肉の種類、
グレインフェッド(穀物肥育)ならではの味わい、
それらによって極めて質の高い製品となっています。



Beef &
Lamb
from
Spain

鬼は力いっぱい
ハイクオリティ

月齢ごとに異なる様々な食肉の選択肢を提供：



肉の色は赤い
旨味がある

肉の色はピンク
柔らかい
ジューシー
消化が良い

柔らかい肉
脂肪が少ない
非常に消化が良い



飼料肥育
肉の色は赤い

飼料肥育
肉の色は赤い

母乳と牧草肥育
肉の色は淡いピンク色
脂肪が少ない

母乳のみで飼育
肉の色は白い
ほとんど脂肪がない



- グレインフェド・ミート：近接産地で確保された高品質で栄養価の高い穀物や種子類の飼料で肥育されています。
- 農場から販売まで製品の品質と安全性を保証する世界で最も厳しい管理システム「ヨーロッパ生産モデル」に厳格に準拠しています。
- 結果として：柔らかく、ジューシーで、繊細な味わいがあり、消化の良い肉で、一流シェフたちからは、伝統的な料理にもアバンギャルドな料理にも特別な主役として使えるプレミアムミートであると評価されています。





数字で見る スペインの食 肉産業 I



Beef &
Lamb
from
Spain

鬼は力いっぱい
ハイクオリティ

数字で見るスペインの牛肉産業

スペインにおける肉用牛畜産業の経済データ

5,9%

農業総産出額
に占める割合⁽¹⁾

3位

畜産業は経済を支える
重要なセクタ⁽¹⁾

15,3%

畜産総産出額
に占める割合⁽¹⁾

EUにおける牛肉産業

5位

EU第5位
の生産国⁽²⁾

6位

EU第6位
の輸出国⁽²⁾

世界における牛肉産業

18位

世界第18位
の生産国⁽³⁾

14位

世界第14位
の輸出国⁽²⁾

生産量と 輸出力

5,8

580 万頭
飼養頭数

2,5

250 万頭
屠畜頭数

700,000 トン
年間牛肉生産量

222,000 トン
年間牛肉輸出力

産業規模

130,000

飼養戸数

240

屠畜場数

140

食肉処理施設数

(1) 出典: MAPA 2020

(2) 出典: TRADEMAP2019

(3) 出典: FAS/USDA2017

Beef &
Lamb
from
Spain

鬼力いっぱい
ハイクオリティ

provacuno.es / beefandlambfromspain.com

YouTube f i



数字で見る 食肉産業 II



数字で見るスペインの 羊・ヤギ肉産業

スペインにおける肉用羊・山羊畜産業の経済データ

2,4%

農業総産出額
に占める割合⁽¹⁾

±150.000

15万戸以上
従事農家数

6,5%

畜産総産出額
に占める割合⁽¹⁾

EUにおける羊・山羊肉産業

1位

EU第1位
の生産国⁽²⁾

2位

EU第2位
の輸出国⁽²⁾

世界における羊・山羊肉産業

23位

世界第23位
の生産国⁽³⁾

5位

世界第5位
の輸出国⁽²⁾

スペインから世界70カ国へ輸出

生産量と 輸出货量

16,5

1,650万頭
羊飼養頭数

2,6

260万頭
山羊飼養頭数

126,810トン

年間羊・山羊肉生産量

49,089トン

年間羊・山羊肉輸出货量

産業規模

113,779

羊飼養戸数

75,696

山羊飼養戸数

200

屠畜場・
食肉処理施設数

(1) 出典: MAPA 2020

(2) 出典: TRADEMAP2019

(3) 出典: FAS/USDA2017

Beef &
Lamb
from
Spain

鬼力いっぱい
ハイクオリティ

provacuno.es / beefandlambfromspain.com

YouTube





ヨーロッパ 生産モデルI

スペイン産ミートは、ヨーロッパ生産モデル(EPM)の要件に準拠して生産されています。

これによってスペインの食肉産業は世界最高の品質基準と食品安全性基準を有するものとなっています。

また、この厳しいヨーロッパ生産モデルの実践を土台に産業の持続可能性も確保されています。



Beef &
Lamb
from
Spain

鬼ヶ力いっはい
ハイクオリティ

スペイン産ビーフ 羊肉&ヤギ肉が準拠する ヨーロッパ生産モデルの柱

① 動物衛生と飼料管理

家畜疾病の予防と対策、並びに農場及び食肉加工施設のバイオセキュリティ対策に関するEU法令に従い、健康な家畜の飼育と食肉生産が行われています。

これらの対策には、基本的な要素として、成長促進剤(ホルモン剤や抗生物質)の使用防止を含む飼料管理が組み込まれています。

② 動物福祉

食肉産業は動物福祉(アニマルウェルフェア)に関して最大限のコミットメントをしています。

世界で最も厳しい基準に準拠した畜産を行っています。

家畜の生活の質がより良くなれば、生産される食肉の量も質も向上します。スペインの牛・羊・ヤギ肉産業は、動物福祉においては世界をけん引しており、その最も厳しい基準を満たしていることを示す独自の認証マークを制定しています。





ヨーロッパ 生産モデルII



Beef &
Lamb
from
Spain

鬼ヶ力いっはい
ハイクオリティ

スペイン産ビーフ 羊肉&ヤギ肉が準拠する ヨーロッパ生産モデルの柱

③ 持続可能性と環境への配慮

生物多様性、水資源、そして持続可能な土壌の宝庫である地中海沿岸地域の牧草地やデエサ(原生地域を含むイベリア半島独特の生態系)、山岳地の生態系をしっかりと保護しています。

また、食肉産業は環境保護に全面的にコミットメントしています：温室効果ガス排出量削減を目指す様々なプロジェクトに取り組んでいます。

④ トレーサビリティと食品安全性

トレーサビリティは、農場から食卓まで全ての段階で食品の軌跡をたどることができるシステムで、製品が常に健康的で安全かつ質の高いものであることを保証するものです。

農場から食卓まで一貫してヨーロッパ規準の管理が要求されるトレーサビリティにより、環境に最大限配慮した、健康的で極めて質の高い安全な食品が保証されています。





持続可能性 スペイン 畜産業の 戦略的な柱

スペインの畜産業は、大部分が粗放的な生産方法で、それによって活発な農村環境が維持されています。

このセクターの持続可能性は、畜産や牧畜が土地や景観に及ぼす環境的、社会的、経済的メリットに基づいています。

また、そうしたメリットは、この生産方式によってもたらされるナチュラルで持続可能な食肉として消費者にも届けられています。



Beef &
Lamb
from
Spain

鬼ヶ力いっはい
ハイイクオリティ



環境的メリット:

- 山岳地、デエサ(原生林)、牧草地などを維持していく上で、牧畜は欠かせない営みです。
- 牧畜は、痩せた土地に根付いており、そうした土地の保全に寄与するだけでなく、土地を肥やし、森林火災など自明のリスクを防いでいます。
- 牧畜システムは、エネルギーや資源の利用という意味では最も効率的な畜産システムであり、さらに家畜が種子を運搬することで生物多様性もサポートしています。



社会的メリット:

- こうした経済活動を維持することで、農村地域の人口減少を食い止めています。
- 若者が参画することで、世代交代がなされています。
- 文化的側面: スペインは、今なお牛や羊の移牧が行われている世界でも数少ない国の一つです。



経済的メリット:

- こうした畜産は農村地域でのみ可能な生産活動で、地元の雇用創出に貢献するだけでなく、地方存続のための重要な柱の一つと考えられています





トレーサビリティと 食品安全性： 消費者 に対する保証

トレーサビリティは、販売されている
個々の製品のラベルを通じて
消費者に情報を提供し、
その消費しようとする製品の
食品衛生と明確な流通を
保証するものです。



トレーサビリティは、飼養農場から売り場まで、生産プロセスの各段階の情報を途切れずに伝達することで**食品安全性**に関する最大限の信用を消費者に提供することができます。また、これはヨーロッパ**規則**およびEPMが定める要件に基づいています。

トレーサビリティには、生体輸送、屠畜、解体、枝肉の獣医検査、および屠畜・枝肉冷却から販売に至る全コールドチェーンの管理を含めた、飼養農場から**売り場**までのあらゆる管理履歴が含まれています。

この情報はデータベース (**RIIA:家畜個体識別登録**) に収集され、そこには生産工程で処理された家畜1頭1頭の情報が登録されています。

このようにして、食卓に届く製品の確かな**食品安全性**が保証されています。



provacuno.es / beefandlambfromspain.com





卓越性 の土台 R&D&i



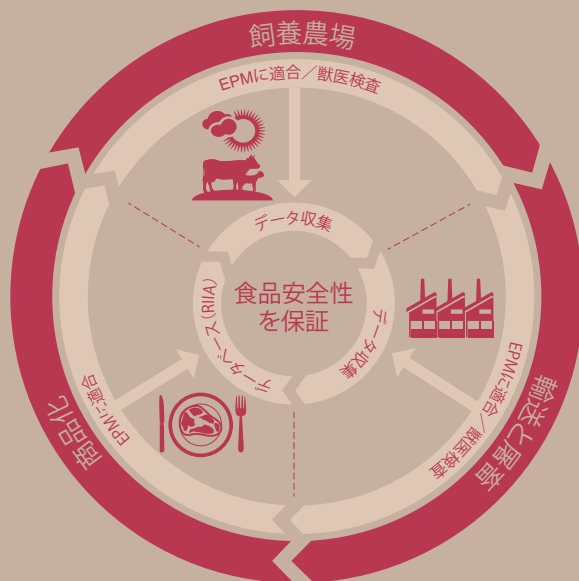
Beef &
Lamb
from
Spain

鬼ヶ力いっぱい
ハイクオリティ

スペイン産ミートのコミットメントを確かなものとするために、私たちは製品のバリューチェーン全てに関わるイノベーションプロセスを実現するような技術の識別とその改善を目指した研究プログラムの推進、開発に取り組んでいます。

こうした投資は、国境を越え更に拡大して国外市場で製品を流通させていくためのツールとなるだけでなく、環境の持続可能性や動物福祉の向上にもつながるものと考えています。

これら最新技術の応用、動物福祉に関する畜産農家の取り組み、そして地球への配慮によって、私たちの製品は、現在、世界70カ国以上で流通しています。





持続可能な 食品モデル

こうした畜産方式の特徴から**家族農業**と見なされるスペインの畜産農家は、**SDGs(持続可能な開発目標)**達成の一翼を担うものとして、保護され、促進されています。



スペイン産ビーフ、羊・ヤギ肉を消費することで 以下のことに貢献します：

- ① 家族農業を強化するための有効な政策環境を開発する
- ② 若者を支援し、家族農業の世代間の持続可能性を確保する
- ③ 家族農業におけるジェンダー平等と農村女性のリーダーシップの役割を促進する
- ④ 家族農家の組織と知識を生み出し、農家を代表し、都市と農村の連続体で包括的なサービスを提供する能力を強化する
- ⑤ 家族農家、農村の家庭、地域社会の社会経済的包摂、回復力、幸福を改善する
- ⑥ 気候変動に強い食品システムのための家族農業の持続可能性を促進する
- ⑦ 家族農業の多次元性を強化して、生物多様性、環境、文化を保護する地域開発と食糧システムに貢献する社会革新を促進する





動物福祉 プロトコル (アニマルウェルフェア) のリーダー



Beef &
Lamb
from
Spain

鬼ヶ力いっはい
ハイクオリティ

社会の発展は、家畜の健康や福祉のパラダイムに変化をもたらしました。スペインで牛、羊・山羊を飼養する責任ある立場の者として、私たちは我々人類の種を養うための家畜飼養はどうあるべきか、何千年もの伝統を持つ活動理念と、21世紀の倫理的・社会的要件を統合することを提起しました。

その意志の結果として、飼養から屠畜まで動物を保護するための最も厳しい要件を遵守できるよう**動物福祉**認証マークを発足させました。これは、畜産事業の競争力の向上と維持に貢献するとともに、ヨーロッパ生産モデルが定める厳しい基準をさらに超えた家畜管理モデルを提供しています。

また、こうした**動物福祉**の厳しい基準をクリアすることは、私たちの生産する食肉の品質向上にもつながり、それを流通させる新たな市場の開拓とその維持にも役立っています。



ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN
ACREDITADO POR



provacuno.es / beefandlambfromspain.com

