
砂風美泉
サーフ
ビーフ
SURF&BEEF
KUJUKURI
九十九里から、新しい“肉の価値”を。


Surf & Beef とは？
海と大地のあいだで育った
『日常にちょうどいい贅沢肉』


高級で霜降りな
「大人のごちそう」
変わってきています。


今、肉に求められているものが
手頃でヘルシーな
「家族のごちそう」
SURF&BEEF
KUJUKURI

特選交雑牛「未経産メス牛」



「未経産メス牛」とは？

一度も出産していない
メス牛

赤身の旨みが
抜群

脂が軽く、
胃にもたれない

香りが良くて

柔らかい肉質

“赤身が美味しくなる条件”
をすべて満たしている牛


海風
広い空
自然と人の距離
都市に近い
ローカル
この土地だから
生まれた味
SURF&BEEF
KUJUKURI


26ヶ月
長期育成
「赤身で、ここまで深い。」
九十九里が育てた、メス牛の真価。
SURF BEEF

海の風と、大地の恵み。
九十九里から生まれた特選交雑牛
「サーフ&ビーフ 九十九里」



潮の香りと
海風に包まれて
九十九里の海のそばで
育った牛は
余分な脂を持たず
澄んだ旨みを蓄える
この土地の風が
肉の軽さをつくり出します

温暖な気候と
豊かな大地
ゆっくり育てられた
未経産メス牛は
赤身の奥に
深いコクを宿す
それが
九十九里の恵み



「日常から、特別な日まで。」

家庭の食卓でも、BBQでも、贈り物でも。
九十九里育ち交雑牛は、
どんなシーンにも自然に寄り添います。











海・道の駅や各種POP UP店の出店
試食会などの体験イベントの企画などを通し
肉文化や九十九里の良さを発信していきたい









九十九里の風景と、食卓をつなぐ。

私たちは、ただ肉を売るのではなく、「九十九里の時間」そのものを届けたい。
人が集い、焼き、語らい、笑う。その中心に、Surf & Beefがあります。



海と大地のあいだで、生まれる旨さ。

