

「Bio c' Bon(ビオセボン)富ヶ谷店」開店のお知らせ ～北海道産の有機JAS認証を受けた牛肉を販売開始!～

ビオセボン・ジャパンは2月22日(金)に9号店となる「富ヶ谷店」を開店いたします。
多数のお客さまからご要望をいただいていた、代々木公園近くの出店となります。2月に入居が開始する
タワーレジデンス「Brillia Tower 代々木公園 CLASSY」1階で、生活に密着したオーガニックスーパー
として、イートインも完備し、ゆったり過ごせるスペースとなっております。

北海道産の有機JAS認証を受けた牛肉を販売開始!

～釧路育ちのブラックアンガス牛 有機 JAS 認証牛肉～



※榛澤牧場の放牧画像

●北の大地でのびのびと育ちました

自然交配、自然分娩で生まれた子牛を生後約半年まで
母乳で飼育し、130haの広大な牧草地で牧草と独自の有
機飼料で育成しています。

●こだわりの有機飼料を使用

牧草で育った牛に有機食品の製造工程で排出される栄養成
分たっぷりの有機おからや有機しょうゆかすに、国産有機ふすまや有機小麦を混合した独自のこだわり
有機飼料も肥育期間に与え、肉の味わいを深くしています。有機おからの原料はビオセボンの店頭でも
販売している有機豆乳の原料である大豆のしぼりかす(おから)を利用しており、フードロス対策の一環と
しての取り組みにもなっています。

●豊富な部位別販売と加工品の品揃え

牛を一頭買うため、さまざまな部位
のお肉を無駄なく販売します。また、お肉
の部位を販売するだけではなく、有機 JAS
生ハンバーグやローストビーフなど加工品
を製造・販売し、様々な食べ方をお客さま
に楽しんでいただける商品を販売していき
ます。

これら加工品についても有機 JAS 認証商品
として、品揃えを追加していく予定です。



●やわらかく、繊細な赤身の味わい

有機飼料が赤身の味わいをひきだしています。

肉質もやわらかく、ヘルシーな牛肉として、さまざまなお料理にお使い頂けます。

特におすすめは、ロースステーキです！



「牛ロースステーキ用」

100g 当り 1,500円/税抜き

※画像はイメージです

店舗概要

【9号店】

名 称：「Bio c' Bon 富ヶ谷店」
所 在 地：東京都渋谷区富ヶ谷 1-49-2 1
開 店 日：2019年2月22日（金）
通常営業時間：9：00～21：00
面 積：70.83坪

以下、既存店

- 【1号店】Bio c' Bon 麻布十番店：東京都港区麻布十番2-9-2
- 【2号店】Bio c' Bon 中目黒店：東京都目黒区上目黒1-26-2 中目黒アトラスタワー内
- 【3号店】Bio c' Bon 外苑西通り店：東京都渋谷区神宮前3-42-2
- 【4号店】Bio c' Bon 新百合ヶ丘店：神奈川県川崎市麻生区上麻生1-19 イオン新百合ヶ丘店2階
- 【5号店】Bio c' Bon 碑文谷店：東京都目黒区碑文谷5-6-1 イオンスタイル碑文谷 別館1階
- 【6号店】Bio c' Bon 東武池袋店：東京都豊島区西池袋1-1-25 東武百貨店池袋店 eatobu(イートオブ)地下2階
- 【7号店】Bio c' Bon 赤坂店：東京都港区赤坂4-3-6 A-FLAG 赤坂1階
- 【8号店】Bio c' Bon 横浜元町店：神奈川県横浜市中区元町5-183

【この件に関する問い合わせ先】

ビオセボン・ジャパン株式会社 四十八願（ヨイナラ）03-3527-2033

ビオセボンHP：<https://www.bio-c-bon.jp/>