

「天草の奇跡」 天草黒牛とは

1. 天草生まれ&天草育ちであること。
2. 天草産の牧草、稲わら、稲を主に食べていること。
3. 肉質等級A3以上であること。

天草の畜産の歴史は、100年以上。昔から豊かな大地で牛の放牧が行われ、優秀な種牛から子牛を産ませ、全国へ出荷。「松坂牛」や「神戸牛」と生まれ変わっていきます。

できるだけストレスを与えずに、
牛を育てることがとても大事なんです

田中畜産 代表 田中 健司



ミシュランガイド
熊本・大分
2018 特別版
ビブグルマンに選出!



熊本県 天草の風土が生んだ A5等級の優秀で健康な黒毛和牛

熊本県天草、四方を海に囲まれ、豊かな自然が広がるこの島では、明治の頃より牛つくりが盛んにおこなわれ、優秀な黒毛和牛の生産地として、全国に知られるようになりました。島の自然豊かな環境の中で、熱意と愛情をいっぱいを受けて育てられ、潮風が育てた草をたっぷり食べて大きくなった天草の黒毛和牛は優秀で健康と評判です。



愛情を込めて育てた生産者の直営店。 天草一の人気店がついに東京に

自社牧場で育てた「極上の黒毛和牛」を安価&食べ放題で提供するお店として、テレビ・雑誌・新聞や著名人の方に紹介いただき「たなか畜産」は九州のみならず、関西や関東からもご来店いただき、天草一の人気店になりました。この美味しさを東京で! 「東十条」の皆様にも末永く愛されるお店になるべく、生産者・スタッフ一同、全力で取り組んで参ります。