

「とうや湖和牛」と地域団体商標取得の取組

■「とうや湖和牛」とは■

とうや湖和牛は、とうや湖農業協同組合管内で繁殖から肥育まで一貫生産された黒毛和種。繁殖から肥育まで一貫生産を主体としていることが特長。

年間出荷頭数が約200頭と少ないため、幻の和牛とも言われている。



■一貫生産による安心安全の取組■

とうや湖和牛は、(公社)日本食肉格付協会の牛脂肪交雑基準(B.M.S)NO.5以上を満たしたものであり、オレイン酸の割合が高く、口溶けの良い、とろける脂の上質な霜降り肉である。

繁殖牛・育成牛は放牧により大切に育てており、洞爺湖周辺の雄大な自然の中でストレスがなく育てられた黒毛和種は、良質ビタミンが非常に豊富である。

肥育牛は個体管理を徹底することで、安心・安全な生産方法にこだわった牛肉生産に取り組んでいる。

■地域団体商標取得の取組■

とうや湖和牛は、北海道だけでなく東京食肉市場に出荷され関東地域で食肉販売がなされている。

道外はもちろん地元洞爺湖周辺や札幌等で、肉質の良い和牛肉として高い評価を得ていることから、更なる品質・生産性の向上を図り地域ブランド牛としていくため、地域団体商標出願を行うこととした。

地域団体商標の取得にあたっては、地元洞爺湖周辺や札幌等のイベントへの出展や、チラシによる周知を行った。また、東京食肉市場に出荷されていることから、関東地域での販売、宣伝など積極的にPRし、知名度アップを図ってきた。

今後も地域団体商標を有効に活用し、更なる販売の拡大・品質向上に努めていく。

【出願内容】

商標	とうや湖和牛（とうやこわぎゅう）
出願番号	商願 2015-127084
出願日	平成 27 年 12 月 24 日
権利者	とうや湖農業協同組合
指定商品	29 類 とうや湖農業協同組合管内（北海道虻田郡洞爺湖町・虻田郡豊浦町・有珠郡壮瞥町・伊達市大滝区）で繁殖から肥育まで一貫生産された和牛の牛肉