



我們的和牛夢

澳洲昆士蘭州



WESTHOLME

我們的澳洲和牛夢


自然生長，自在漫遊

Westholmes和牛品質卓越非凡。我們總是走在澳洲和牛育種的最前線，持續以傳統為基石，打造我們別具特色的澳洲和牛。

我們所培育的和牛血統最為高貴。我們的純血統牛群來自於珍貴的日本黑毛和牛。澳洲在1996年時，由於一小群澳洲養牛戶的熱心投入，引進了這批純血統和牛，是當初從日本出口到美國的和牛後代。Westholme持續在精進這群血統出類拔萃的和牛。

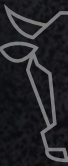
在澳洲北部廣闊的牧場上，我們發展了在當地茁壯成長的米切爾牛。我們將日本和牛公牛與澳洲米切爾母牛進行雜交，培育出獨特的澳洲和牛，透過我們熟練熱忱的牧場人員、原始純淨的土地，最重要的是，不斷的精益求精，進一步打造我們的飼育成果。





Westholme和牛血統
奠基於日本純血統和牛

資訊: Westholme牛群和珍貴日本黑毛和牛有直接關係



精選以臻完美

顧及性情和味道的飼育方式



資訊：米切爾牛種名稱取自
其牧場主食，米切爾草



Westholme和牛公牛 ♂

從優秀傳統開始，我們的純血統牛公牛是澳洲登記的單一最大批純血統和牛群的一部份，我們的遺傳學團隊仍持續提升我們的和牛品質，不斷超越過去成績。我們根據其性情和繁殖力，也根據其細緻的油花和出色的風味，精挑細選出這些牛隻，我們的和牛公牛是我們的英雄。

米切爾母牛 ♀

我們以超過百年的動物畜牧業為基礎，飼育出米切爾母牛，讓牠們在澳洲北部茁壯。這些母牛是我們工藝中的要素。這些母牛沉靜、強壯，又有著強烈的母性本能，哺育著我們Westholme小牛，與和牛公牛相配。最終生產出最頂尖的澳洲和牛，有著招牌的大理石紋油花、軟嫩的口感和深邃多樣的風味。

精心飼養

從草飼到穀飼


前期草飼

我們的Westholme牛群在澳洲北部原始純淨的牧場出生、成長，吃草和豆類，日常飲食多元。主食為當地營養豐富的米切爾草，此外，牠們還會尋找其他種類的草、開花植物和香草作為食物，還有訂製的礦鹽石磚，需要時可以舔食。我們的牛群熟悉自己的營養需求，把這些鹽磚當作自助式補品店來利用。

後期穀飼

我們的牛群在飼養後期，至少會在我們自己廣大的牧場上進行330天的穀飼。餵食蒸汽壓片或強化混合穀物，穀物由營養豐富的杏仁皮、棉花殼和酒糟所組成，都是從當地取得，且每天對餵食的穀物進行評估、調整。飼養時我們所盡的心力是工藝的一部份，最後都反映在我們和牛出類拔萃的外貌、風味和口感上。





我們的特色
風味和大理石紋油花
是對我們的動物精
確考核的成果

資訊：我們的牛群不
含生長激素
(HGs)




照顧我們的牛群

牛群是我們的英雄。

我們致力於盡可能為我們的Westholme牛群帶來最好的生活。我們的牛群是自然野生的，在受嚴密監控的環境中自由活動，

隨時提供遮蔭、純淨水源和營養的食物。我們的動物以家族群體方式飼養，以此讓牠們保持放鬆狀態。獸醫持續進行細心的照料。平靜、放鬆的牛群，產生軟嫩、風味十足的和牛，是Westholme品牌的特色。



資訊：我們時常帶著我們牧場的牛群散步，促使牠們保持活力。



過去12年以來
100%符合
國家飼養場認證計
畫的動物福利規定



隨時備有高品質的食物和水供我們的牛群使用



小牛在離乳前都待在母牛身邊



牛群從牧場到加工都在一起



動物需要治療時，會有即時、盡心的照護



我們將牛群移至最佳牧場，確保高品質放牧



我們尋求不斷的進步，確保我們動物的舒適

我們的分級體系

談論和牛的新方式

✓ 品質

由於我們Westholme和牛的品質卓越且不斷提升，我們也不斷以更高的標準來要求自己，包括我們描述我們澳洲和牛與其特質的方式，尤其是其一貫均勻分布的大理石紋油花。

✓ 評估

每個屠體由獨立的AusMeat視察員分級，接著由我們公司內部的評分員親手選肉，評估肉的色澤和大理石紋油花，確保在我們自己嚴格的基準下，維持一貫良好的品質。

✓ 我們的原則

基於我們數十年的經驗，和為提升和牛品質所持續進行的研究，我們發展出一套專屬於澳洲和牛的分級體系。結合AusMeat的原則和Westholme的訂做方式，我們的每塊肉都推動著澳洲血統的故事發展。



始終如一的好品質
反映出基因、風土條件、飼養方式和
我們對精湛工藝的保證

從牧場到餐桌的溯源性

我們監督整個供應鏈，確保每個階段發生在Westholme牛群身上的事，都能受我們的引導和追蹤調查。我們在每隻動物身上加上標記，追蹤其運動、成長、家族群體和醫療史。此舉能保證其溯源性，不僅是為了生物安全性，也為了在處理、飼養和照護體制上，能夠持續發展。

資訊：每隻動物獨一無二的耳標對我們講述著牠們的故事

從牧場



基因選配



產犢和離乳




廣大牧場上進行草飼



後期穀飼



產品完成



溯源影響品質
我們利用蒐集到的資訊精心打造
完美飲食體驗

...到餐桌的過程



產品準備完成



加工和評等



運送



經銷商




用餐

土地管理者

我們天生如此

我們現在將養護我們的土地、人員和動物擺在第一位，是為了看到他們日後能出類拔萃。米切爾草自然生長在我們的土地上，這些草對其他動物而言價值有限，而我們的Westholme和牛是轉化米切爾草的楷模。

遼闊的牧場讓我們的牛群有廣大空間吃草，避免造成任何一片土地負擔過重。我們持續減少排放物，更新牧地和水道，並促進孕育我們牛群的生態系統，讓養分生持續循環。



資訊：牛群善於將生長在不可耕地地區的草，轉化為高品質可食用蛋白質




(大約) 我們有 **98%** 的土地樹木從未砍伐，並積極經營作為牠們的天然生長環境

非凡用餐體驗

優雅濃郁和美味繁複、層次

Westholme和昆士蘭大學合作，開發出世界首創的和牛風味輪，將我們和牛的品嚐形象編成目錄。研究人員利用類似於紅酒品飲的原理，辨識出香氣、風味和口感等組成成分，這些都是形塑Westholme和牛感官體驗的成份。用餐體驗即為我們手藝的證明，是我們遺傳學研究、血統、環境、飼養方式，和每個階段都盡心盡力照顧的成果。Westholme整個系列的產品特色為炙烤、焦糖化的香氣；軟嫩多汁、入口即化的口感；繁複優雅、奶油般的風味，以酸甜元素來平衡。



資訊：感官科學家在我們的和牛香氣裡，辨識出八百種以上的成分





完美用餐體驗是我們
Westholme的特色

紐約客

撲鼻而來的強烈炙烤和焦糖化香氣，帶點麵包皮的質感。軟嫩多汁帶點肌理。風味十足，酸甜滋味與持續飄溢的奶油風味達到平衡。



菲力

細緻而帶有炙烤、焦糖化和野味的香氣。極致軟嫩、入口即化。繁複香甜風味，加上炙烤野味和白胡椒。尾韻清新，帶有礦物氣息。



肋眼

炙烤香氣帶著馥郁焦糖化氣息。軟嫩程度適中，口感非常多汁，具含纖維的咬勁。滋味十足、甜味豐富帶點微酸，強烈炙烤過。尾韻濃郁、齒頰留香。

每塊牛肉街散發
獨具特色的豐富、香氣和口感



@WESTHOLME

www.westholme.com