

ファーストフード。
そのおいしさや安心は、
スローに
つくられています。

水の一滴。

草の一本。

餌から守られた

牛たちは、

雲が恵む

緑の大地で、

ゆっくり、

しっかり、

育てられていた。

オーストラリア、

ビクトリア州

アラワタ牧場。

午前7時2分。



無添加100%ビーフ、という品質。



i'm lovin' it

ファーストフード。
そのおいしさや安心は、
スローに
つくられています。

水の一滴。

草の一本。

餌から守られた

牛たちは、

雲が恵む

緑の大地で、

ゆっくり、

しっかりと、

育てられていた。

オーストラリア、

ビクトリア州

アラワタ牧場。

午前7時2分。

無添加100%ビーフ、という品質。

オーストラリア・アラワタ牧場は、マクドナルドのビーフパティになる牛を育てる牧場のひとつ。この人々は、安全でおいしい牛肉のために、ひとつの妥協もせずに働いています。たとえば、餌となる牧草の安全性から厳しくチェック。牧場はもちろん、近隣農場での農薬使用まで規制しています。牛と牧草の扱い方や飼育記録などは、国が定めた厳しい品質保証制度のもと、急がず、正確に実施。こうしてオーストラリアとニュージーランドで健康に育てられた牛だけが、マクドナルドのビーフパティになります。牧場からお店まで。マクドナルドの品質について詳しくは、<http://www.mcdonalds.co.jp/quality/tr>をご覧ください。

