

MAFF
農林水産省



WAGYU
Japanese Beef
Safe, high quality Japanese beef

WAGYU
Japanese Beef
Safe, high quality Japanese beef

発行：農林水産省

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1 TEL.03-3502-8111(代表)
ホームページ <http://www.maff.go.jp/>
メールマガジンの購読はホームページから

本パンフレットの問い合わせ先：農林水産省生産局畜産部食肉鶏卵課 TEL.03-3502-8473

WAGYU

Japanese Beef

Safe, high quality Japanese beef

ごあいさつ

日頃より日本産牛肉に対し格別の御高配を賜り感謝申し上げます。

和牛は、日本の地で長年の努力によって改良されてきた日本固有の品種です。そのやわらかな肉質と繊細で芳醇な味わいは、他に類を見ないものです。

近年、世界中で日本食ブームが巻き起こっており、安全かつおいしいとの評価の高い和牛肉の輸出量は、年々増加しています。我が国としましては、世界中の方々に安心して和牛肉をお召し上がりいただけるよう、国を挙げて徹底的な安全管理に取り組んでいます。

この度、世界中の皆様へ、このような素晴らしい特質をもつ和牛肉に、より一層親しんでいただけるよう、その品質、生産方法、安全管理システム、各部位の特徴やその料理方法等を紹介する本ガイドブックを作成いたしました。

このガイドブックを広く御活用頂き、世界中の皆様へこれまで以上に和牛肉を御賞味いただく機会が増えていきますことを願っています。

農林水産省生産局長
本川 一善

CONTENTS

「和牛」は、日本の文化が生んだ食の芸術品	03
美しい日本の豊かな自然が育てます	05
本物の「和牛」には、「和牛統一マーク」が付いています	07
安全を最優先する高水準のトータルシステムの確立	09
料理にマッチした「部位」が選べます	11
和牛おすすめ料理「焼く」	13
牛なすたたき	14
牛のサイコロステーキ レモンソースでさっぱりと	15
牛肉と青菜の炒め物	16
和牛おすすめ料理「煮る・蒸す」	17
湯ぶり牛肉	18
牛塊肉のボイル グリーンソース添え	19
すね肉のしょう油煮	20
和牛おすすめ料理「揚げる」	21
牛のかき揚げ	22
牛肉とモッツァレラのフライ バジル風味	23
マンゴーの巻き揚げ	24

「和牛」は、日本の文化が生んだ 食の芸術品。

「和牛」を初めて味わった人はすべて、その味わいの深さに驚きます。

今、その感動のインパクトが世界の国々に伝わっています。

日本の誇るブランド、「和牛」のおいしさをぜひあなたの国でも体験してみてください。

「和牛」は、日本料理が育てた高級食材です。

今、世界では空前の日本食ブームが起こっています。中でもすき焼き、しゃぶしゃぶ、鉄板焼き、などは、「和牛」のおいしさが際立つ人気の日本料理です。「和牛」のおいしさの特長は、まさに口に入れた時のとろけるような食感といえるでしょう。この食感は「和牛」特有の“霜降り”と呼ばれる肉質が醸し出しています。“霜降り”とは、肉の筋繊維に網の目のように脂肪（サシと呼ばれる）が入った状態を表し、その様子がまるで霜が地面に降りた時のように美しいことから名付けられました。その口溶けの良さは、“和牛香（わぎゅうこう）”と呼ばれる甘くてコクのある特有の香りとともに、1度味わったら忘れられない贅沢なものです。日本人の繊細な味覚に应运、 「和牛」の生産技術は磨かれてきました。他には類をみない最高品質の「和牛」が今、海外でも高級食材として人気となる時代を迎えています。



日本の名人が究極の「和牛」をつくります。

ひとつの物ごとにじっくりと向き合う日本の国民性は、建築や芸術などに幅広く発揮され、優れた文化を創造してきました。たとえば、長い時間をかけて自然の枝葉を理想の形へと導く盆栽、一糸一糸を丹念に織り込み絢爛な美しさを作る西陣織りなど、世界が目を見張る日本ならではの独特の文化があります。そして、その分野は建築や芸術だけにとどまらず、食の世界にもいかに発揮されています。一頭一頭を手塩にかけて育てる「和牛」は、日本が生んだ食の芸術品といえるでしょう。理想の牛肉を追求した完成度の高さは、他に類をみない、世界でオンリーワンのものです。