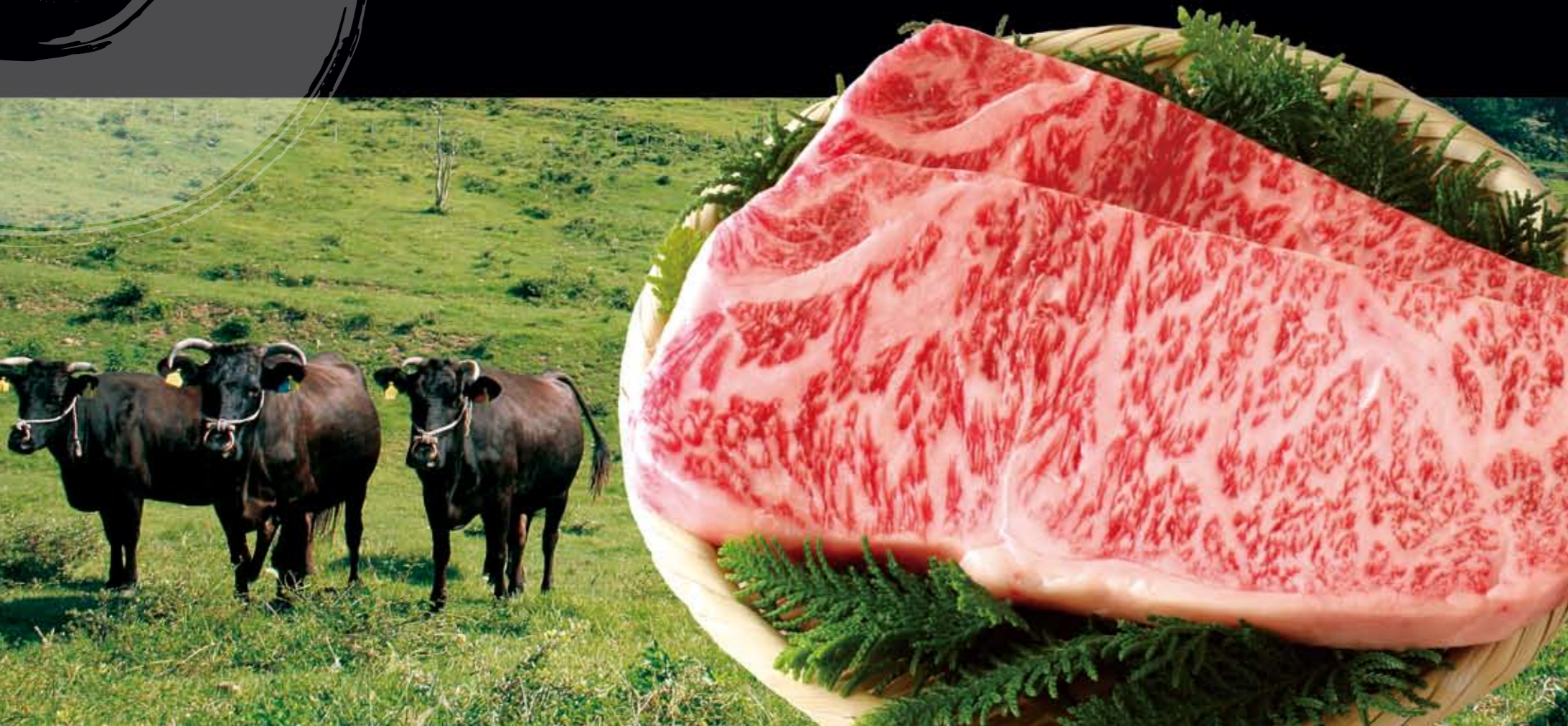




美しい日本の豊かな自然が育てます。

日本の豊かな自然の中、肥育のスペシャリストたちが誇りとこだわりを持って育てた牛が「和牛」です。
世界で「和牛」といえるのは、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「和牛」だけ。
そのおいさと希少価値の高さは、きっと皆様にご満足いただけることでしょう。



成育に適した自然環境があります。

清らかな水、澄んだ空気、四季折々の豊かな自然の中で、「和牛」はのびやかに育てられています。常に清潔に保たれた衛生的な牛舎は、適切な温度管理がされるなど、24時間365日、「和牛」の成育に最適な環境が整えられています。さらに健康でおいしく、安心・安全な「和牛」を育てるために自然素材の餌が選ばれ、飲み水にも細心の注意が払われています。日本固有の牛の品種である理想の「和牛」を生産するためには、日本の自然環境がなくてはならない重要なファクターとなっています。

名人の誇り、愛情が品質を高めます。

「和牛」は、肥育のスペシャリストにより一頭一頭に手間と時間をかけて、丁寧に育てられています。「和牛」はとてもデリケートな品種で、飼育環境が肉質に大きく影響します。牛の健康管理に気を配り、「和牛」の身体をブラッシングしてリラックスさせるなど、日本人ならではの献身的な飼育がされています。このため、一戸の農家では平均でわずか34頭しか肥育されていないのです。肥育農家の名人たちのこだわりや信念、その誇りが、日本だけの「和牛」の品質を高めています。



「和牛」とは、品種・トレーサビリティの厳しい条件を充たしたものです。

「和牛」といえるのは、下記の2条件を充たしたものをさします。

●条件①

以下の品種に該当し、それを牛トレーサビリティ制度で証明できること。

「和牛」とは、肉専用種で①黒毛和種②褐毛和種③日本短角種④無角和種の4品種と⑤4品種間の交配による交雑種、そして、⑤と①から④の品種間の交雑種をさします。そして、そのことが家畜改良増殖法に基づく登録制度等により証明でき、かつ牛トレーサビリティ制度により確認できることが条件となります。

●条件②

該当品種が日本国内で出生・飼養されており、それを牛トレーサビリティ制度で証明できること。

条件①を充たした品種の「和牛」であり、日本国内で出生し、日本国内で飼養されている牛であることが必要です。さらにそのことを牛トレーサビリティ制度で確認できることが必要です。

◎日本では、消費者が、牛が生まれてからお肉になるまでの履歴を確認できる「牛トレーサビリティ制度」を確立しています。
ホームページアドレス・・・<https://www.id.nlb.go.jp/english/>

日本各地で育てた郷土ブランドの「銘柄牛」が人気です。

「和牛」の中でも、日本の各地域において生産者団体等が飼育管理や品質に関する独自の規準を設け、それに従って育てたものを「銘柄牛」として出荷しており、消費者からも高い評価を得ています。「銘柄牛」には、松坂牛、神戸ビーフ、近江牛など、産地の名前が付けられたものが多くあります。 写真提供：日本食肉消費総合センター



黒毛和種

現在日本で肥育されている「和牛」の9割以上を占めます。筋繊維内に細かな脂肪交雑(サン)が入り、脂の豊かな風味、とろけるような食感など、肉質・味・色合のすべてに「和牛」の最高峰を極めた品種です。



褐毛和種

その褐色の毛から「赤牛」とも呼ばれています。適度な脂肪交雑と、赤身が多いのが特徴です。牛肉ならではの赤身の旨味を楽しめ、脂もさっぱりとしていてヘルシーな肉質を持っています。



日本短角種

濃い赤色で、体も大型です。日本の気候風土に適し、放牧で育てられています。脂肪が少なく、赤身の多い風味豊かな肉質です。おいしさの素であるイノシン酸やグルタミン酸などの成分が豊富に含まれています。



無角和種

毛色は真っ黒で角がなく、体格は小型で皮下脂肪が厚く、理想的な肉用種の体型に近い品種です。赤身の多い肉質で、噛むほどにおいしいのは、牛肉のおいしさを決めるアミノ酸含有率が高いからです。

「和牛」では肉質(5~1)と歩留(A・B・C)の2要素を取り入れた等級格付けシステムが確立しています。肉質における最高ランクは5等級です。

牛肉の公正な取引と価格形成が行なわれるように、(社)日本食肉格付協会が牛肉の格付システムを確立しています。牛肉は、歩留と肉質のそれぞれについて、等級の格付けが行なわれます。歩留等級とは、枝肉の重量に対する肉の割合が標準より良いものから順にA→B→Cと表します。肉質等級とは、「脂肪交雑」「肉の色沢」「肉のしまりときめ」「脂肪の色沢と質」の4項目について5~1等級に判定され、その項目別等級のうち、最も低い格付けが等級となります。この2つの要素を組み合わせた15段階で格付けすることにより、「和牛」肉の品質が明確に把握できます。日本から海外へ輸出される「和牛」肉は、5、4に格付けされた最高ランクの品質のものがほとんどで、日本国内でも希少性の高いものです。歩留等級は、枝肉から部分肉を生産する効率を示すものであり、輸出される牛肉は部分肉であることから、肉質自体は例えばA-5とB-5とは差はありません。

■規格の等級と表示

歩留等級	肉質(優良)				
	5	4	3	2	1
A	A5	A4	A3	A2	A1
B	B5	B4	B3	B2	B1
C	C5	C4	C3	C2	C1

本物の「和牛」には、「和牛統一マーク」が付いています。

「和牛」は、そのおいしさから世界的に人気が高まっています。そのため、本物の「和牛」ではない牛肉も数多く出回っています。「和牛」と呼べるのは、厳しい条件を充たした日本産の「和牛」だけです。本物の「和牛」には、この「和牛統一マーク」が付いています。「和牛」を選ぶ際には、ぜひこのマークを目印にし、他にはない高品質のおいしさを味わってください。