

MAFF
農林水產省



日本產和牛肉

安全優質的日本產和牛肉

日本產和牛肉

安全優質的日本產和牛肉

發行：農林水產省

郵政編碼：100-8950 東京都千代田區霞關1-2-2 電話：03-3502-8111（代表）

網址 <http://www.maff.go.jp/>

請從網址上購讀電子雜誌

本手冊的諮詢地址：農林水產省生產局畜產部食肉雞卵課 電話：03-3502-8473

「日本和牛」是日本文化孕育而出的 飲食藝術品。

所有第一次品嚐「日本和牛」的人士，都會對其味道的深奧感到震驚。
現在，這種味覺地感動衝擊正傳向世界各地。
即使在您的國家，也請您務必品嚐細味、日本引以為豪的牛肉名牌
——「日本和牛」的美味。



「日本和牛」是日本料理孕育而出的高級食材。

目前，全世界正掀起一股盛況空前的日本飲食旋風。其中的壽喜燒、涮涮鍋、鐵板燒等，最能突顯「日本和牛」美味的人氣料理尤為引人矚目。「日本和牛」美味的特點，在於入口即化般的美妙口感。這是被稱為「霜降」肉質的「日本和牛」所特有的。所謂「霜降」，是指肌肉纖維中布滿網眼般脂肪（大理石花紋）的肉質，猶如霜落地面般美麗，而由此得名。其入口即化的口感，與「日本和牛」特有的被稱為「和牛香」的香醇濃郁味道，使之成為過口不忘的珍饈美食。為了滿足日本人敏感的味蕾，「日本和牛」的生產技術得到不斷提高。作為高級食材，「日本和牛」憑藉其無可比擬的最高品質，走向風靡世界的黃金時代。



日本專家創造出極品「日本和牛」。

對某一事情專注研究的日本民族特性，在建築和藝術等領域廣泛地發揮著作用，並創造出了優秀的文化。例如，花很長時間將自然的枝葉培育成理想形狀的盆栽、一針一線精心編織而成的絢爛華美的西陣織等，其獨特的日本文化讓世界為之驚嘆。而這些突顯日本文化的特性，並不局限於建築和藝術領域，在飲食世界中也不斷嶄露鋒芒。嘔心瀝血一頭一頭飼養的「日本和牛」，堪稱日本孕育的飲食藝術品。對理想牛肉孜孜以求的結果，生產出了無以倫比、獨一無二的完美牛肉。



在日本美麗富饒的大自然中茁壯成長。

在日本美麗富饒的大自然中，飼養專家們滿懷自豪與信心培育出「日本和牛」。
世界上可以稱為「日本和牛」的，
只有在日本的土地上，經長年努力不斷改良而成的日本原生種「日本和牛」。
其美味與珍貴稀有的價值，定能讓各位心滿意足。



有適合牛隻生長的自然環境。

純淨的水質、清新的空氣、四季鮮明的富饒大自然，孕育出健康的「日本和牛」。對時刻保持清潔衛生的牛舍，進行適當的溫度管理等，24小時365天，為「日本和牛」配備了成長所需的最佳環境。此外，為了培育出健康美味、安心安全的「日本和牛」，特別選用天然原料製成飼料，並對飲用水的品質加以注意。要想生產日本原有品種的理想「日本和牛」，日本的自然環境是不可或缺的重要因素。

專家的自豪和熱情使品質得以提高。

一頭一頭的「日本和牛」，在飼養專家的精心照料之下茁壯成長。「日本和牛」是非常敏感的品種，飼養環境對其肉質有著巨大的影響。注意牛隻的健康管理，用刷子刷「日本和牛」的身體，讓其放鬆等，採用的飼養方法是日本特有的奉獻式飼養方法。因此，每一戶農家平均僅能飼養34頭牛。飼養專家們的追求、信念與自豪，使日本特有的「日本和牛」品質得以提高。