

Japanese Beef Products
Guide Book



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



Japanese Beef Products
Guide Book



Boasting a superior natural flavor,
Japanese beef is high-quality, tender and juicy.



Message from MAFF

ごあいさつ

日頃より日本産牛肉に対し格別のご愛顧いただき感謝申し上げます。

和牛は、日本固有の牛の品種で、我が国の財産ともいえるものです。他に類を見ない優れた品質とおいしさが世界中の方々に評価され、近年の日本食ブームとも相まって、その輸出が伸びています。

このため、海外の皆様これまで以上に和牛肉を多様な方法で楽しんでいただくために、これまで海外ではあまり利用方法が知られていなかった部位も含め、和牛肉の各部位の特徴や焼肉・鍋物等の様々なメニューに合わせたカット・スライス方法、各部位を用いた料理方法等を紹介し、理解を深めていただくことを目的として、本ガイドブックを作成いたしました。

本ガイドブックを活用いただくことにより、皆様に和牛肉を楽しんでいただく機会が増えていくことを願っております。

農林水産省生産局長
内藤 邦男



CONTENTS

JAPANESE BEEF PRODUCTS 2008

●「和牛」の紹介	3
●「和牛統一マーク」と格付について	5
●各部位の説明	6
枝肉分割図	7
推奨部位一覧表	8
かたロース	9
かた	11
ネック	13
とうがらし	14
かたばら	15
すね	17
ヒレ	18
リブロース	19
サーロイン	20
うちばら	21
そとばら	23
そともも	25
うちもも	27
らんいち	29
しんたま	31
スライス・切り落しのポイント	33
●「和牛」を使った料理	34
アメリカ料理	35
イタリア料理	37
中華料理	39
韓国料理	41
日本料理	43
●安全対策の説明	45



世界が感嘆する「和牛」のおいしさをあなたの国へ。

料理の素材そのものを味わう日本では、やわらかで繊細な旨味をもつ牛肉が求められ、そのニーズに応えられる生産技術が磨かれてきました。噛み応えのある赤身肉が主流の世界では、日本が育てた「和牛」の食感に驚きの声があがっています。それは一度味わったら忘れない、牛肉を超えた新しい牛肉。世界でも希少性の高い「和牛」が、あなたの国の食の可能性と価値を高め、大きな変化をもたらすことでしょう。



想

一頭一頭丹精を込めて、
理想の「和牛」へ



日本の豊かな自然の中で、肥育のスペシャリストにより一頭一頭に時間をかけ丁寧に育てられている「和牛」。稲・わら・麦・ふすまなど、健康で美味しい牛を育てるため考え抜かれた餌、デリケートな牛にストレスを与えないよう常に清潔に保たれた牛舎など、そこには行き届いた管理などの環境に加え、人の愛情と手間ひまをかけた飼育があります。優れた生産技術と「和牛」の理想を追求するマイスターの誇りが、他国にはない優れた品質をつくり出しています。



匠

日本の
食文化が磨き上げた「和牛」

日本には、鉄板焼き、すき焼き、しゃぶしゃぶなど、「和牛」のやわらかな食感や香りを味わう料理がたくさんあります。鉄板焼きでは、シンプルな調理で素材の旨味を最大限に引き出し、すき焼き、しゃぶしゃぶでは薄切り肉の繊細な旨味とやわらかさを堪能します。素材そのものを味わう独特の和食文化が、「和牛」を今に至る素晴らしい食材へと育て上げました。右に出るものがない「和牛」のおいしさは、今や海外でも高級素材として人気を博し、大きな注目を集めています。



柔

とろけるような食感は
「和牛」だけの特長です

「和牛」の大きな特長としてあげられるのは、「霜降り」と呼ばれる、筋繊維に網の目のように脂肪（サシと呼ばれる）を入り込ませた肉質で、きめが細かいためやわらかく、口に入れた時にとろけるような食感が生まれます。また、「和牛」には「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があり、熱を加えるとココナッツやフルーツのような香りが感じられます。この「和牛香」が「和牛」のおいしさをさらにひきたてているのです。舌だけではなく五感を満足させる「和牛」のおいしさは、あなたの国の牛肉料理を大きく変えることでしょう。

