



匠

使日本的飲食文化得到錘煉昇華的「和牛」

在日本有鐵板燒、壽喜燒、涮涮鍋等眾多可品味「和牛」的柔嫩食感與美味的料理。鐵板燒，通過簡單的調理，最大限度地發揮出牛肉的美味；壽喜燒、涮涮鍋則是把薄片肉肉細膩美味和柔嫩食感發揮到了極致。崇尚品味素材的原汁原味之獨特飲食文化，把「和牛」培育成了延續至今的絕妙食材。無可匹敵的「和牛」之美味，如今在海外也作為高級食材深受人們喜愛，並受到極大的關注。



將讓世界驚嘆的「和牛」的美味，帶到你的國家吧！

在崇尚品味料理食材原汁原味的日本，柔嫩且細膩美味的牛肉很受歡迎，適應這一需求的生產技術也得到了磨練提升。在以耐嚼的瘦肉為主流的世界，日本培育出的「和牛」的食感令人嘆服。那是吃過一次就會讓人難以忘懷的、勝過傳統牛肉的新型牛肉。世界稀有的「和牛」定會提升貴國飲食的可能性及價值，並帶來巨大的變化。



想

一頭每一頭都傾注了心血，為了成為理想的「和牛」！

在日本富饒的大自然中，由育肥專家花費時間精心培育出來的每一頭「和牛」。為了培育出健康美味的牛而費盡心機，終於用水稻、麥稈、麥子、麥麩等製成了食餌，為使敏感的牛沒有任何壓力而時刻保持清潔的牛圈、周到的管理等，除此之外，在培育中還融入了人們的愛心和悉心呵護。我們憑藉著優良的生產技術和追求理想「和牛」的偉大信念，創造出了其他國家所沒有的優質牛肉。

柔

入口即化的食感是「和牛」所特有的

「和牛」最大的特徵就是具有被稱為「霜降（夾有脂肪的牛肉）」的、在肌肉纖維中脂肪（稱為油花）如網眼一樣嵌入的肉質，其紋理細膩柔軟，有入口即化之感。另外，在「和牛」中，有被稱為「和牛香」的甜美濃郁肉香，加熱時會聞到如椰子和水果一樣的香味。而這一「和牛香」更加激發了「和牛」的美味。不僅使舌頭還能使五感得到滿足的「和牛」的美味，定會大大改變貴國的牛肉料理。

