

MAFF  
農林水産省



## 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：農林水産省

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：農林水産省生產局畜產部食肉雞卵課 電話：03-3502-8473

# 日本產和牛肉

安全優質的日本產和牛肉

## 前言

非常感謝您長期以來對日本產牛肉的支持。

日本和牛是經過長年累月的努力，在日本不斷改良而成的日本原生品種。其肉質柔軟細膩、口味香醇，是其他品種無以倫比的牛肉。

近年來，全世界掀起了日式飲食潮流，而日本牛肉因安全美味而備受讚譽，其出口量也逐年增加。日本全國上下也致力於徹底地進行安全管理，以使全世界的消費者都能夠安心地享用日本牛肉。

此次，為了讓全世界的消費者能夠對日本牛肉的不同凡響進一步加深了解，我們特別製作了本手冊，對日本牛肉的品質、生產方法、安全管理系統、各部位的特點以及料理方法等進行介紹。

希望本手冊能夠得到廣泛應用，以讓全世界的消費者有更多的機會品嚐到日本牛肉的香醇美味。

農林水產省生產局長  
本川 一善

## 目錄

「日本和牛」是日本文化孕育而出的飲食藝術品	03
在日本美麗富饒的大自然中茁壯成長	05
真正的「日本和牛」，都擁有「和牛統一標誌」	07
確立起安全最優先的高水準綜合系統	09
選擇適合料理的牛肉「部位」	11
日本和牛推薦料理「燒烤」	13
茄子韃靼牛肉	14
牛扒粒 佐青檸醬汁	15
鮮蔬炒牛肉	16
日本和牛推薦料理「蒸煮」	17
清涮牛肉	18
燉煮牛肉 佐青醬	19
滷腱子	20
日本和牛推薦料理「油炸」	21
牛肉什錦天婦羅	22
香煎芝士牛肉 羅勒風味	23
酥炸牛肉芒果卷	24

# 「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。