



## 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的「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。



所謂「日本和牛」，是符合品種規定及可追蹤性等嚴格條件的牛肉

所謂「日本和牛」，僅指符合下列 2 項條件的牛肉。

●條件①

符合以下品種規定，並可透過牛肉追蹤制度加以證明。

所謂「日本和牛」，是指食用牛種之中，由①日本黑毛和牛、②日本褐毛和牛、③日本短角和牛、④日本無角和牛這 4 個品種和⑤這 4 個品種之間的雜交品種的牛肉。是可以根據家畜改良繁殖法所規定的登錄制度進行證明，且可根據牛肉追蹤制度加以確定的品種。

●條件②

所屬品種必須是在日本國內出生並飼養，並可透過牛肉追蹤制度加以證明。

必須是符合條件①的品種，並在日本國內出生、飼養，並可透過牛肉追蹤制度加以確認。

◎日本設有「牛肉追蹤制度」，消費者可以對小牛出生到成為牛肉等整個過程進行確認。

網址 . . . <https://www.id.nlbc.go.jp/english/>

日本各地飼養的鄉土名牌「品牌牛」深受歡迎。

「日本和牛」當中，有根據日本各地區的生產者團體等獨自設立的飼養管理及品質規範所飼養的牛，這些被作為「品牌牛」出貨的牛肉也獲得了消費者的高度好評。「品牌牛」中有松坂牛、神戶牛、近江牛等，大多標有產地名稱。

照片提供：日本食用肉消費綜合中心



日本黑毛和牛

佔日本所飼養的「日本和牛」的九成以上。肌肉纖維內夾雜著細緻脂肪（大理石花紋），其脂肪的豐厚口味、入口即化的口感等，無論是肉質、口味還是色澤，均為「日本和牛」的頂級品種。



日本褐毛和牛

因其毛色為褐色，所以也稱為「紅牛」。其特徵為肉質中夾雜著適量的脂肪，並且瘦肉較多。可以品嚐牛肉特有的瘦肉的鮮美，以及爽口不油膩的脂肪，是非常有益健康的肉質。



日本短角和牛

為大型深紅色的品種。適合日本的氣候水土，採用放牧的方式飼養。其肉質內脂肪較少，瘦肉口味豐厚。富含肌苷酸、麩醯胺酸等美味元素。



日本無角和牛

毛色漆黑無角，體型較小且皮下脂肪較厚，是體型接近理想食用牛的品種。瘦肉較多，且越嚼越美味，這是因為其胺基酸含量較高的緣故。

「日本和牛」的等級系統由 2 個要素組成，分別是肉質等級（5~1）和產肉率等級（A、B、C）。肉質的最高等級為 5。

為了確保牛肉交易和市場價格公正合理，社團法人日本食用肉品分級協會（（社）日本食肉格付協會）確立了牛肉的等級系統。根據產肉率和肉質的不同，對牛肉進行分級。

產肉率等級是指，牛肉佔整個軀幹重量的比例與標準值相比，按照優良順序依次分為 A→B→C 的等級。肉質等級是指，根據「脂肪夾雜」、「牛肉色澤」、「牛肉緊實度與文理」、「脂肪色澤與品質」這 4 個項目，分為 5~1 的等級，在相關項目等級當中，以最低的等級作為該牛肉的等級。透過此 2 個要素組成的 15 個層次，可以明確掌握「日本和牛」的品質。從日本出口到海外的「日本和牛」牛肉，幾乎都是被定為 5 或 4 等級的最高品質的牛肉，即使在日本國內也是量少價高。產肉率等級是用來表示牛肉軀幹的產肉比例，由於出口的牛肉都是部位牛肉，所以就肉質而言，無論是 A-5 若 B-5，都沒有什麼差別。

■規格的等級和表示

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

## 真正的「日本和牛」，都擁有「和牛統一標誌」。

「日本和牛」的美味越來越受到全世界的青睞。

因此，市面上出現許多偽冒「日本和牛」的牛肉。

因為只有符合嚴格條件的日本產「日本和牛」，才可以被稱為「日本和牛」。

真正的「日本和牛」帶有「和牛統一標誌」。

選擇「日本和牛」時，請務必查看是否有此標誌，這樣才能品嚐到其他牛肉所沒有的高品質美味。