



■和牛統一商標

深受世界各國歡迎 的和牛品牌

真正日本出產的「和牛」上都貼有「和牛統一商標」。

深受世界各國歡迎的「和牛」。只有真正日本出產的「和牛」才貼有的這個商標，是選擇美味優質的正品和牛肉的記號。請務必品嚐一下正品和牛肉。

「和牛」是什麼樣的牛？

只有符合以下條件的才能使用此商標。

■品種

- ① 黑毛日本種
- ② 褐毛日本種
- ③ 日本短角種
- ④ 無角日本種
- ⑤ 上述4種之間交配的雜交種
- ⑥ 5和1到5品種之間的雜交種可以通過基於家畜改良增殖法的註冊制度等進行證明，並且可以通過牛肉資訊追蹤制度*進行確認。

※在日本，建立有可以對所有在日本出生的牛從出生到提供給消費者為止的所有生產履歷情況進行檢索的「牛肉資訊追蹤制度」。
網頁地址・・・<https://www.id.nlb.go.jp/english/top.html>
詳細內容請參閱本產品指南P45、46的「高標準的食肉安全對策」。

■生育環境方面

- ① 應當是在日本國內出生，並在日本國內飼養的牛。
- ② 並且可以通過牛肉資訊追蹤制度進行確認。

是地區培養的特殊品牌、名牌牛。

「和牛」中，有經過日本各地區鑽研培育方法，用獨有的飼料培育出來擁有很高人氣的名牌牛。名牌牛中有松阪牛、米澤牛、前澤牛等，多數是根據產地名稱命名的。

牛肉的成品率及品質一目了然的評級系統

爲了形成牛肉公正的交易和價格，（社）日本食肉評級協會對牛肉進行等級評估。牛肉是按成品率、肉質的各自等級進行評級的。所謂成品率等級是肉相對肘子的比率，按優良順序分爲A、B、C三種。所謂肉質等級是根據「脂肪交雜」、「肉的色澤」、「肉的紋理」、「脂肪的色澤和品質」這四項，分爲5~1等級，按項目等級中最低標準分級。

按照結合了這2個要素的15個級別進行評級，就可以清楚把握「和牛」牛肉的成品率及肉質。

■規格的等級和表示

成品率等級	肉質等級				
	5	4	3	2	1
A	A 5	A 4	A 3	A 2	A 1
B	B 5	B 4	B 3	B 2	B 1
C	C 5	C 4	C 3	C 2	C 1

〈例〉

B 3



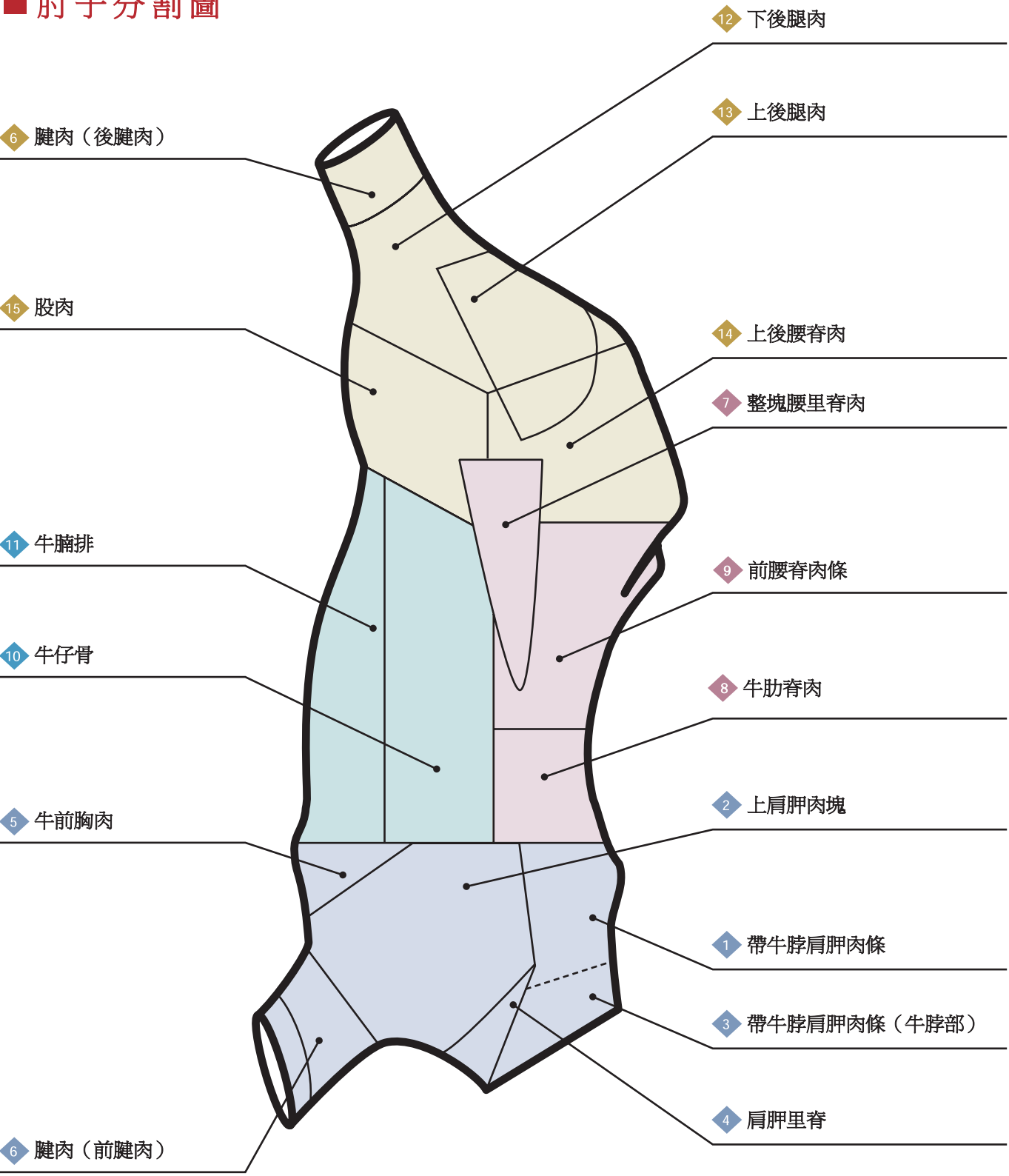
「和牛」產品指南 ~新的選擇~

在此「和牛目錄」中，首先對市場上人氣很高的規格部位進行了確認，同時特別重點介紹了以前使用頻率較低的部位。作爲開拓產品開發新可能性的項目，敬請關注。



和牛部位一覽

■ 肘子分割圖



■ 各項匹配的料理用途提案

★= 特別推薦部位

牛肉部位		牛排	BBQ 烤肉	烤牛肉	燉煮	壽喜燒	涮涮鍋
大分割	小分割						
屠體前四分之一	1 肩胛肉條 (帶牛腩) ★	◎	◎		◎	◎	◎
	2 上肩胛肉塊	◎	◎		◎	◎	◎
	3 牛腩		○		◎	○	
	4 肩胛里脊		◎	◎			
	5 牛前胸肉		◎		◎	○	◎
	6 6 腱肉		○		◎		
腰脊肉	7 整塊腰里脊肉 ★	◎	◎	◎			
	8 牛肋脊肉	◎	◎			◎	◎
	9 前腰脊肉條	◎	◎	◎		◎	◎
胸腹肉	10 牛仔骨 ★	○	◎		◎	○	
	11 牛腩排 ★	○	◎		◎	○	◎
牛後腿	12 下後腿肉 ★		○	○	◎	◎	○
	13 上後腿肉	◎	◎	◎	○		◎
	14 上後腰脊肉	◎	◎	◎		○	○
	15 股肉	◎	◎	◎		◎	○