

みやぎ
仙台牛・仙台黒毛和牛 美らいます
宮城県産黒毛和牛

ごはんを食べて育ちました

みやぎ 美らいます Mi・Rice

みやぎで生まれ

みやぎで育った新しい黒毛和牛

それがみやぎ美らいますです。

肉質は緻密でやわらかく

しかもあつさりと上品で

繊細な和食料理にもよく合います。

この優しい美味しさは

黒毛和牛がごはんを食べて

育つことで醸し出されるもの。

そんな新感覚の味わいを

どうぞお楽しみください。



登録商標No.13083-11948



みやぎ循環型優良和牛生産協議会

平成28年度米活用畜産物等ブランド化推進事業のうち米活用畜産物等ブランド展開事業

耕作放棄や震災以降顕著な離農率のアップ、また輸入穀物の値上げが畜産農家の経営を圧迫するなど、わが国の農業を取り巻く環境はいつそう厳しさを増しております。

そのようななか私どもでは、和牛生産の一環に、自前で栽培した「飼料米（ごはん）」給与を組み込むという肥育手法を取り入れ、その成果について長年に渡り研究して参りました。

そしてこのたび、従来の肉用牛の味わいとは明らかに違いのある当協議会生産牛比、新感覚の肉質を持った黒毛和牛の出荷がてきる運びとなりました。それが「みやぎ美らいす」です。

この取組みは、単に味に優れた肥育牛を産出するというだけでなく、畜産経営と稲作との連携強化により、結果的に米づくりを活性化させ、地域農業の好ましい循環と環境保全と言うひと

つの理想のかたちを生み出してまいります。

どうぞ私どもの趣旨をご理解頂きますとともに、また何よりもこの新しい美味しさのある「みやぎ美らいす」の、今後のご愛顧をお願い申し上げます。

みやぎ循環型優良和牛生産協議会

「みやぎ美らいす」の定義

①

宮城県産牛であること

●宮城県の種雄牛が3代祖の中に1代入っている

②

飼料米（ごはん）

●飼料米給与（1日／1kg）

③

出荷前6ヶ月以上
飼料米（ごはん）を給与していること

*シンボルマークについて

中央の花びらのように見えるのは給与している飼料用の「ごはん」の一粒一粒をあらわします。また設立メンバーが7人であることから、七粒を配しました。

「みやぎ美らいす」とは未来とライスを…また、給与米によってより美しい肉質や、肉の色が発現できるところからそう名付けました。

みやぎ美らいす
仙台南和牛
黒毛和牛
美らいす

みやぎ美らいす
Mi-Rice

仙台南和牛・仙台南黒毛和牛 美らいす
宮城県産黒毛和牛種

ごはんを食べて育ちました

みやぎ

美らいす

Mi-Rice

みやぎで生まれ
みやぎで育った新しい黒毛和牛
それが「みやぎ美らいす」です。
肉質は緻密でやわらかく
しかもあっさりとした上品で
繊細な和食料理にもよく合います。
この優しい美味しさは
黒毛和牛がごはんを食べて
育つことで醸し出されるもの。
そんな新感覚の味わいを
どうぞお楽しみください。



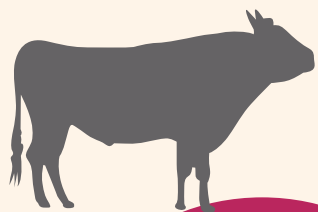
個体識別番号No.13685-11948

みやぎ循環型優良和牛生産協議会

平成28年度米活用畜産物等ブランド化推進事業のうち
米活用畜産物等ブランド展開事業

みやぎ循環型優良和牛生産協議会

平成28年度米活用畜産物等ブランド化推進事業のうち
米活用畜産物等ブランド展開事業



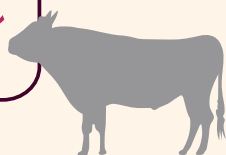
ごはんを食べて育ちました

みやぎ
美ら
いす
Mi・Rice

仙台牛・仙台黒毛和牛 美らいす

黒毛和牛の生産から店頭まで宮城にこだわり生産しています

1. 生まれてから出荷まで宮城の農家が飼育しています
2. 国産稲わらと、国産のごはんを食べて育っています
3. 生産に関わる情報を公表しています
4. 脂肪の質・肉の美味しさにこだわり、生産しています



●緻密な肉質、クセのないきれいな味わい●

飼料としてごはんを給与された牛は、その肉質にきめ細やかさと脂肪にしつこさのない上品な味わいが生まれます。すきやきやしやぶしゃぶは勿論のこと、繊細さが要求される日本料理として、タタキや和風ローストビーフなどで召し上がりますと、その美味しさが、よりいっそう実感できます。



飼料米（ごはん）を与えるメリットは、牛だけでなく実は農家側にもあります。当該ケースでは畜産農家が自分の牛用に自前のたんぼでお米を作る状況もあり、転作田の有効利用や耕作放棄地の軽減に結びつきます。また飼料を輸入穀物に頼らず、自家でまかなえるという利点もあり、自給率のアップや地域の活性化に繋がります。さらに飼料米を牛に与え、その堆肥を田んぼに戻すことで循環を生み、環境保全へと結びついていきます。



●農業を守る、環境保全型の畜産

飼料には、わたしたちが食するのと同じ飯米（まなむすめなど）を与えています。玄米の状態で炊き上げ、黒毛和牛にマッチした特殊な加工法により仕上げたものを、出荷前6ヶ月以上給与します。それにより通常ではスローダウンする出荷前の食欲が回復し、歩留まりのアップにつながります。

●『ごはん』を食べて育ちます！

宮城県の農家で生産され肥育された黒毛和種（厳選した牛）に飼料米（ごはん）と稲わらをマニユアルにより給与し、肉の美味しさを十分に引き出しました。

