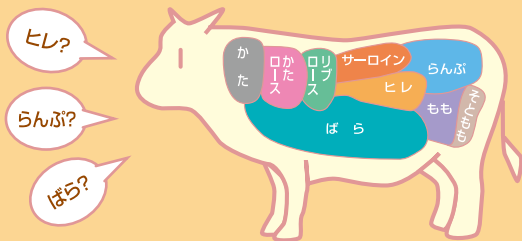


和牛並のおいしさをお手頃な価格で。

味彩牛は、和牛並みの肉質と乳用牛の体格に恵まれ、低価格でも和牛並みのおいしさを持つ牛肉です。安全な飼料と健康管理の行き届いた飼養体制で、大事に育てられています。



ご存知ですか？お肉の部位



かつ

肉の色はやや濃く、やや堅めですが味は濃厚です。薄切り肉を使う料理に最適です。

かつロース

脂肪が適度にあるので、風味がよい。すき焼き、しゃぶしゃぶに最適です。

リブロース

肉のきめが細かくて柔らかい。風味がよい。鹿の子模様に脂肪が交じって、見るからに美しい。

サーロイン

リブロースとならんで、最高の肉質で風味も抜群です。

ヒレ

肉のきめが細かく、柔らか。しかも脂肪が少なく、あっさりした味で、最高の部位です。

ばら

まぐろでいえば、大トロにあたります。脂身が多く、濃厚で風味のある部位です。

らんぶ

肉のきめが細かく、脂が少ない。風味もあり、柔らかい赤身肉として貴重な部位です。

もも

肉のきめはやや粗く、赤身が多い部位です。かたまりのままや、大きな切り身で使う料理に最適です。

そともも

もも肉でも堅い部位です。薄切りや角切りにして使う料理に最適です。

プロのテクニック教えます！

おいしい“すき焼き”の作り方

すき焼きは大きく分けて関西風と関東風があり、
具材はご家庭の定番で。

和牛に近い旨みを持つ味彩牛は、しゃぶしゃぶにピッタリのお肉です。価格もリーズナブルですのでたっぷり召し上がっていただけます。



おいしさの決め手は「牛脂」。

味彩牛の肉のおいしさをさらにアップさせるのが「牛脂」。熱した鍋に塗るように牛脂を溶かし、お肉をからめるように焼くと香りも汁の味も格段にアップします。



関西風と関東風。我が家はどっち？！

関東のすき焼きは明治に流行した牛鍋がベースで、だし汁に醤油・砂糖・みりん・酒などの調味料を混ぜた「割下」で牛肉を煮る食べ方。関西風は名前の通り牛肉を「焼く」料理で、肉が焼けたところに砂糖をまぶし日本酒を振り、醤油を直接加えて味付けをして食べます。



和牛に近い風味。

味彩牛肉は本来、甘みや香ばしさを備えています。すき焼きを作る際には、お肉本来の味を損なわないこと。また、糸こんにゃくの隣にお肉を入れると硬くなってしまおうので気を付けて！

熊本県産牛肉消費拡大推進協議会

熊本県畜産協会【事務局】	TEL.096-365-8200
熊本県農業協同組合中央会	TEL.096-328-1016
熊本県経済農業協同組合連合会	TEL.0968-26-4116
熊本県畜産農業協同組合連合会	TEL.096-365-8811
熊本県酪農業協同組合連合会	TEL.0968-26-4372
熊本県食肉事業協同組合連合会	TEL.096-372-4994
肥後開拓農業協同組合	TEL.096-386-5366
株式会社熊本畜産流通センター	TEL.0968-26-4121
熊本県(農林水産部畜産課)	TEL.096-333-2397

くまもとの 味彩牛

KUMAMOTO NO AJISAIGYU



熊本県産牛肉消費拡大推進協議会

安全でおいしい
牛肉づくりを
目指しています。



適度な霜降りと柔らかい肉質。 お求め安い価格も魅力のひとつです。

「くまもとの味彩牛」は、父に黒牛、母にホルスタインを持ち、和牛並のおいしさを低価格で召し上がっていただける牛肉です。肉質は適度な霜降り、ステーキ、しゃぶしゃぶ、すき焼き、各種煮込み料理など、いろいろな料理にお使いいただけます。県内の販売店でも人気上昇中のブランドです。



黒牛の肉質と、 ホルスタインの体格を 併せ持ちます。

黒毛和種のオスと乳用牛(ホルスタイン種)のメスを交配してできた味彩牛は“交雑種”と呼ばれ、和牛の分類には入りません。しかし、黒牛の肉質と体重800Kgにも育つので、リーズナブルな価格での提供が可能な品種です。



安全・安心の熊本県産ブランドが 全国に広がっています。

熊本県内の農業団体が出荷する味彩牛は年間約8,000頭で、県内の肉用牛に占める出荷割合は30%にまで拡大してきています。若い肥育農家も育ってきており、今後、ますます肥育頭数が増えると期待されています。



肥育農家で大事に飼われ、 病気に強く、健康な牛が育ちます。

乳用牛の母牛から生まれた子牛は、酪農家や育成農家で健康な体と丈夫な胃袋が作られ、肥育農家に体重250Kg前後で導入されます。良質なワラや安全な配合飼料を食べながら、出荷時には800Kgの立派な牛に育ち、安定した肉質の牛が出荷されています。

くまもとの味彩牛は、和牛並みのおいしさを誇ります。