

「くまもとあか牛」をはじめ熊本の牛肉を紹介しています

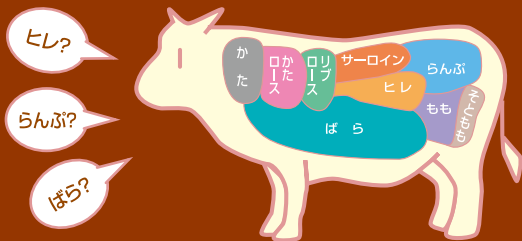
「くまもとあか牛」、「くまもと黒毛和牛」、「くまもとの味彩牛」の3つのブランド牛が熊本から全国へ出荷されています。詳しくはホームページでご確認ください。



しくはホームページでご確認ください。



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。

かつろース

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、柔らかい。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！

おいしいステーキの焼き方

スジや繊維を切っておけば、美しくおいしく焼けます。

肉を加熱するとたんぱく質が縮み、焼き上がりの形や大きさが変わります。焼く前には必ず赤身と脂身の間にあるスジや繊維を2〜3ヶ所切っておきましょう。



塩・コショウは焼く直前にふる。

塩を振ることで肉の水分を引き出し、おいしく、焼きやすくなります。塩をふって時間が経てば肉の旨みも流出してしまうからです。

最初は強火で焼き、肉の旨みを封じ込める。

肉をおいしく焼くコツは火加減にあります。フライパンは煙が出る直前まで熱し、肉は表になる方を下にして最初は強火でサッと焼きます。



最初は強火で焼きましょう。

おいしさは火の調節で決まります！

裏は中火でじっくりと。焼き色や肉汁を見ながら火加減を調節することでおいしくなります。



これぐらいがおいしい焼き加減です。



ひっくり返したら中火でじっくりと。

熊本県産牛肉消費拡大推進協議会

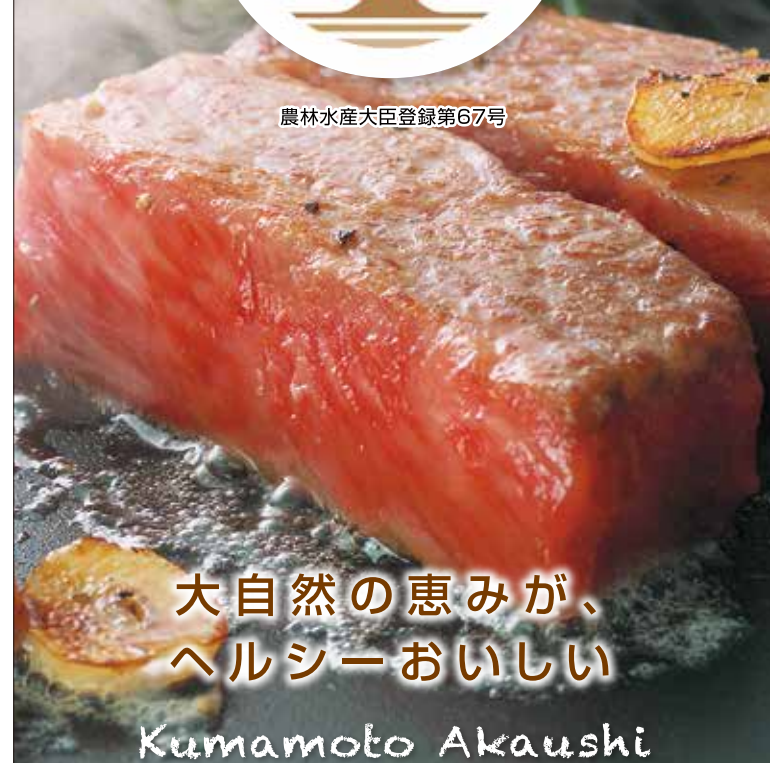
- | | |
|------------------|------------------|
| (公社)熊本県畜産協会【事務局】 | TEL.096-365-8200 |
| 熊本県農業協同組合中央会 | TEL.096-328-1016 |
| 熊本県経済農業協同組合連合会 | TEL.0968-26-4116 |
| 熊本県畜産農業協同組合連合会 | TEL.096-365-8811 |
| 熊本県酪農業協同組合連合会 | TEL.0968-26-4372 |
| 熊本県食肉事業協同組合連合会 | TEL.096-372-4994 |
| 肥後開拓農業協同組合 | TEL.096-386-5366 |
| 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

あか牛



農林水産大臣登録第67号



大自然の恵みが、ヘルシーおいしい

Kumamoto Akaushi

熊本県産牛肉消費拡大推進協議会



大自然の恵みが、ヘルシーおいしい

熊本の草原で 生まれた 「くまもとあか牛」

旨味が豊富でとってもヘルシーな赤身。
くまもとあか牛は、阿蘇の草原に象徴
される熊本の自然の中で農家が愛情
たっぷりに育てています。

あか牛は熊本で誕生した 日本の「和牛」です。

和牛には4つの品種があり、「くまもとあか牛」となる褐毛和種(あかげわしゅ)もそのひとつです。阿蘇の草原での放牧に適した牛として改良が行われ、誕生しました。体が丈夫で、性格は穏やか、牧草をしっかり食べてのびのびと育っています。



牧草などを中心に安全・安心な 飼料で育っています。

あか牛は、牧草や稲ワラ、トウモロコシや麦などの安全な飼料で育てられています。阿蘇の牧草を利用することで、草原の景観維持にも貢献しています。



生産量日本一。

褐毛和種の約7割にあたる14,500頭が熊本県内で飼養されています。どの生産者も、安全・安心でおいしい牛肉をお届けできるよう、自然と調和を図りながら育てています。

ご存知ですか?おいしさのヒミツ

あか牛は黒毛和牛に比べ、美味しさの元となるグリコーゲンやペプチド、遊離アミノ酸が多く含まれているので、牛肉の持つ旨味が堪能できます。

【あか牛牛肉の成分分析(品種間の比較)】

あか牛 黒毛和牛

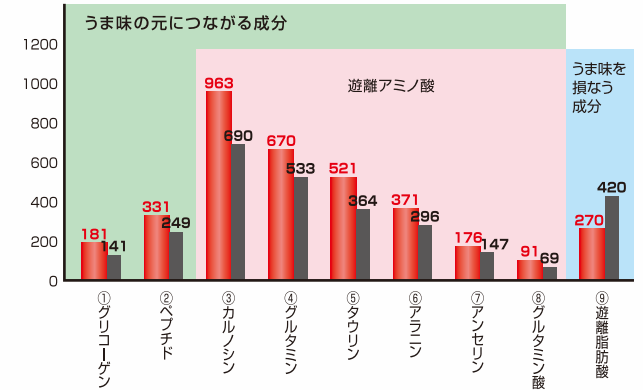


図:あか牛牛肉の成分分析(アミノ酸等)

ほどよい脂肪分と赤身の旨さ。 あか牛はカラダにも優しい牛肉です。

あか牛には和牛本来のおいしさがあるといわれています。これは、赤身に凝縮された旨味、ほどよい脂身と甘さのおかげで、幅広い年齢の方に召し上がっていただける食べやすいお肉です。ぜひ一度、赤身のおいしさを実感してみませんか。

