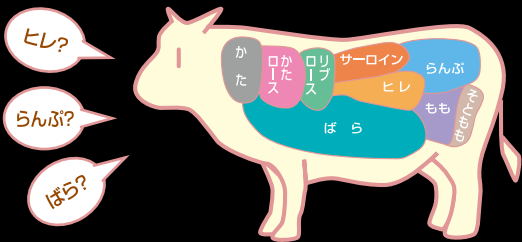


## 『くまもと黒毛和牛』の定義

- 肉質等級3以上の黒毛和種の牛肉
- 12ヶ月以上肥育を行った、最長かつ最終飼養地が熊本県内
- 去勢及び未経産雌牛



## ご存知ですか？お肉の部位



- かた**  
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。
- かたロース**  
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“しゃぶしゃぶ”の作り方

お肉の味をもっともシンプルに楽しめる。  
それが“しゃぶしゃぶ”です。

くまもと黒毛和牛のおいしさを、そのまま味わえるしゃぶしゃぶ。お肉のダシと一緒に食べる野菜もぐ〜んとおいしさがアップします。



だしはカツオでなく  
“昆布”で取りましょう。

土鍋に水とだし昆布を入れ、30分以上置いてから火をつけると昆布の旨みが引き立ちます。カツオだしを入れるとどうしても魚臭くなってしまいます。沸騰したら昆布は出します。

お肉は常温に戻して  
柔らかくなってから。

冷蔵庫から出してできるだけ早く…と思いがちですが、お肉の旨みを十分に引き出すには常温に近い温度で召し上がるのがいちばん。食べる時間を逆算して冷蔵庫から出すようにしましょう。



アクをこまめにすくい、  
野菜も一緒にどうぞ。

調理中、牛肉に限らず、お肉からはアクが出ます。特にしゃぶしゃぶはだしとお肉の旨みだけというシンプルなお肉の食べ方ですので、アクの雑味はおいしさを半減してしまいます。また、最後にレタスをしゃぶしゃぶにすると、肉のだしが出たスープがレタスに絡んで美味しく召し上がれます。



## 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

熊本県農業協同組合中央会  
TEL.096-328-1016

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

詳しい情報は「くまもとの  
おいしい牛肉」で検索を!



KUMAMOTO  
KUROGEWAGYU

# くまもと 黒毛和牛



熊本県産牛肉消費拡大推進協議会

牛づくりの  
名人を目指して  
がんばっています。



美しい霜降りと、柔らかく、とろけるような味わいが  
“くまもと黒毛和牛”です。

「くまもと黒毛和牛」は、全国のさまざまな和牛ブランドの中でも、生産者の高い肥育技術に支えられた安定した肉質に定評があります。安全な飼料をたっぷり与えられ、肥育農家の手で大切に育てられた黒毛和牛は、味わいのバランスがとれた美しい霜降りのお肉となって全国に出荷されています。



牛づくりの名人の  
技と愛情が美味しい  
牛肉を作ります。

肥育農家では県内外で生まれた子牛を8~10ヶ月で導入し、1年半~2年の時間をかけてじっくりと丁寧に育てていきます。地元産の粗飼料や安全な飼料を与え、徹底した健康管理のもと、安全で高品質な牛肉が生産されています。



安全・安心の熊本県産ブランドを  
全国にお届けします。

熊本県は、全国第4位の黒毛和種の飼養頭数を誇る一大産地です。県内各地の団体・企業等の10銘柄が一体となって「くまもと黒毛和牛」の生産・販売を行っています。



「くまもと黒毛和牛」は  
海外ファンも魅了しています。

近年、「くまもと黒毛和牛」をはじめとする熊本県産牛肉は、台湾・香港・アメリカ等への輸出が大幅に増えており、海外のファンにも高く評価されています。

“オールくまもと”の情熱と美味しさで和牛ファンを魅了します。