

# 黒毛和牛の最高級ブランド

# 常陸牛



**おすすめポイント**  
OSUSUME POINT

- 1 黒毛和牛の中でも歩留等級A、Bの肉質等級4と5の1級品
- 2 上質の理由は、厳選された飼料とこだわりの飼育方法
- 3 目に美しく、食べておいしい、極上霜降り肉

**サイズ目安** 各部位をkgまたはブロック単位で提供

**旬の時期** 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12  
★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

**問い合わせ先** 茨城県常陸牛振興協会 [TEL:029-292-8364]  
〒311-3155 東茨城郡茨城町下土師1950-1



## 茨城県を代表する歴史ある和牛。

茨城県が誇る銘柄牛「常陸牛」は、指定生産者の磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料によりじっくり育てられた黒毛和牛の中から、牛枝肉取引規格「B14等級以上」に格付けされた最高級ブランドです。茨城県の肉用牛のルーツは1832年に遡り、水戸藩の徳川齊昭公が現在の水戸市内に桜野牧を設け、そこで黒牛を飼育したというところから始まります。時代を重ねると共に生産者も精進と努力を重ね、品質の高い黒毛和牛が生産されるようになり、1976年に「常陸牛」が誕生しました。近年では、アメリカや東南アジア方面の高級ホテルや高級日本料理店等へ輸出が始まり、常陸牛の肉質は、日本国内のみならず、海外でも高く評価され、どなたでもそのおいしさにご満足いただけます。

## 快適な飼育環境が生み出す 極上の霜降り牛肉。

牛が若いうちは、健康でしっかりとした骨格となるよう自然に近い環境で育てられ、ミネラル豊富な飼料や良質な乾牧草と稲わらを充分食べさせます。牛が大きくなってきたらきめ細かな管理ができるように牛舎で毎日しっかりと目を配ってじっくりと飼育します。こうすることで良質な筋肉と脂肪がつくられ、きめ細かく柔らかな肉質で、見た目にも美しく風味豊かなおいしい「霜降り肉」となります。

リブローズ・サーロイン・ヒレ・ランプは、赤身に程長く脂身の入った柔らかい霜降りです。他の肩ロース・モモは、サーロイン・ヒレより多少硬めですが、薄切りにして、焼肉やすき焼きに向いています。また、外モモ・すね・ばら肉は煮込料理に適しています。肉の部位によって特長が異なりますので、料理に合った部位を選び、常陸牛のおいしさをぜひ堪能ください。

## 常陸牛 煌 (きらめき)



さらなる高みを目指し、「おいしさ」を追求する生産者のたゆまぬ努力と探求心によって、2023年8月に最高峰のブランド和牛「常陸牛 煌」が誕生しました。

風味や口溶けの良さに影響する「オレイン酸」や、口当たりの良さに影響する「小ザシ」の入り具合など、和牛のおいしさに着目した全国初の基準で厳選しています。なめらかな舌触りと柔らかい食感に加え、和牛ならではの旨みや芳醇な香りが口いっぱいになり、極上のおいしさを実感できます。

### 「常陸牛 煌」ブランド基準

- 1 茨城生まれ茨城育ち
- 2 月齢：30か月以上
- 3 歩留等級：A等級のみ
- 4 オレイン酸比率：55%以上
- 5 小ザシ指数：110以上

