

牛肉

おすすめPOINT

肉 牛の飼養頭数は全国第11位を誇る群馬県。美しく変化に富む大自然の中で丹精こめて育てられた群馬の肉牛は、古くから肉質に定評があり、風味豊かな牛肉として知られていました。群馬県内には、飼養方法やエサなどに工夫をこらし、品質の高い銘柄牛があります。

生産数量等

●飼養頭数全国順位第11位
全国2,763,000頭
群馬県64,800頭
【平成23年畜産統計】



上州和牛の和風ステーキ



赤城牛・赤城和牛

鳥山畜産食品(株)



肉 質重視の交配を推進し、常に食べる立場からの視点に立ち、厳選した粗飼料、配合飼料を与えています。旨みの元であるアミノ酸を多く含み、柔らかくきめ細やかな肉質が特長です。霜降り重視ではなく、肉自体の旨味や脂の旨味にこだわった牛肉です。赤城和牛は黒毛和種、赤城牛は交雑種です。

消費者の声

シャブシャブがとてもおいしく、有名な銘柄牛肉にも負けない。92才の父が孫達と食事の際に、赤城牛を絶賛しました。

五穀牛

21世紀肉牛研究会



よ り自然に近い素材として五穀の入った飼料を与えています。また、天然有機成分やミネラルなどが豊富に含まれている炭を飼料に混ぜることによって、牛の健康を促進しています。生産者の情報を第三者である獣医師が検証し、一定の条件を満たした牛のみ認証するFMVA認証牛です。さっぱりとしていて、お肉のやわらかさと味の良さが特長です。

増田和牛

増田畜産



餌 にこだわり、飼育法にこだわり、日々試行錯誤を重ね、優良血統の雌牛だけを生後33ヶ月以上、手塩にかけて育て上げます。他の和牛にない脂のおいしさ、きめ細かくさっぱりしていて、食べすぎても胸やけしません。

上州牛・上州和牛

(株)群馬県食肉卸売市場



優 秀な肥育技術と専用飼料で肥育され、脂肪と赤身肉の調和された風味豊かで、安心・高品質な牛肉です。上州牛は、上州銘柄牛の統一ブランド名で、群馬県内で肥育され食肉処理された肉用牛(黒毛和種・交雑種)の総称です。そのなかでも、黒毛和種は、とくに上州和牛と称しています。上州牛が食肉処理される(株)群馬県食肉卸売市場は、厳しい審査基準をクリアした対米牛肉輸出処理認定施設で、アメリカをはじめ、カナダ、香港、シンガポールなどへ輸出され、高い評価を得ています。

消費者の声

自分自身調理に携わっているものですが、今や、日本全国の有名銘柄牛にも負けない肉質で、素晴らしいと思います。

上州新田牛

新田みどり農業協同組合 につた地域肉牛肥育部会



群馬県下最大の生産量をほこるJAにつたみどり管内生産者によって構成されている上州銘柄牛の地域銘柄です。肥育部会は、生産者相互の研鑽に努め安定的で均一性に優れた牛肉の供給を続け、県内はもちろんのこと県外からも評価が高い生産部会です。