

紀州和華牛

脂肪交雑を抑えた

深い味わいの黒毛和牛



我々のミッション

- ・赤身の美味しさを重視した健康的なお肉の生産を通じて、国民の健康維持に貢献します
- ・和歌山県内の食品製造副産物を活用することを通じて循環型農業を確立し、地域の環境負荷を軽減します
- ・食品製造副産物を活用した和牛肉の生産を広め、牛肉生産においての食料自給率の改善に貢献します



紀州和華牛協議会HP

和歌山県

召しませ、赤身。



和華牛
紀州

紀州和華牛について

紀州和華牛は、脂肪交雑を抑えることを狙いとして育てられた、和歌山育ちの黒毛和牛です。

水清く、緑豊かな和歌山県内で肥育され、ビタミン豊富な飼料を給与された紀州和華牛は、黒毛和牛でありながら脂肪交雑が抑えられており、牛肉の深い味わいを楽しむことができます。

一般的な霜降り和牛と比較して、ロース芯における筋肉内脂肪含量は平均で約1割減少、またビタミン豊富なエサの効果で、ビタミンEの含量は平均で約1.7倍増加しています。ビタミンEは、肉色の保持に関わるとされており、味だけでなく目にも美味しい牛肉といえます。

紀州和華牛用飼料

紀州和華牛が食べる飼料は、みかんジュースや湯浅醤油といった和歌山県特産品の副産物から作られており、ビタミンのほかにタンパク質も豊富です。独自の開発されたこの飼料のおかげで、健康的な紀州和華牛の生産が可能となりました。

紀州和華牛のこだわり

- ・和歌山県内で肥育された黒毛和牛
- ・県産副産物を1割以上利用した飼料で飼育
- ・ビタミン制限を行わず飼育
- ・肉質等級2、3、1に限る

紀州和華牛の定義

協議会では、次の1〜3のすべてを満たすものを紀州和華牛として認定しています。

1 飼養期間の最も長い場所が和歌山県であり、協議会が指定する飼養方法により肥育した、協議会会員が所有する24ヶ月齢以上の黒毛和牛種去勢牛及び未経産雌牛から生産された枝肉であること。

2 1の枝肉は、和歌山県で製造された飼料原料を含む飼料を給与した牛から生産されたものであること。

3 1の枝肉は、公益社団法人日本食肉格付協会による枝肉格付が、A2、A3、A4又はB2、B3、B4のいずれかであること。

