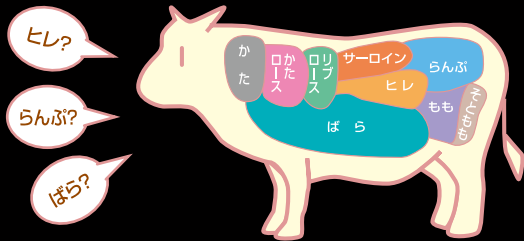


## おいしさは、毎日の健康管理から。

良質な肉牛は、血統、肥育技術、健康管理の3つの要素で決まります。熊本県の肥育農家は特に健康管理に力を入れ、毎日こまめに牛と接することによって健康状態を見極め、愛情いっぱい育てています。



## 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。鹿の子模様に脂肪が交じって、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あがれます。



## 熊本県産牛肉消費拡大推進協議会

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 黒毛和牛

KUMAMOTO KUROGEWAGYU





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・安心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。



## 「くまもと黒毛和牛」は、 黒毛和種肉用牛の 牛肉のブランド名です。

和牛には黒牛、あか牛、短角牛、無角牛の4種類があり、一般的に和牛といえは、黒毛和種のことを示します。よく言われる“サシ”（脂肪交雑）が見事で、肉のきめ、締まり具合なども優れた品種です。



## 安全・安心の熊本県産ブランドが 全国に広がっています。

熊本県内では年間12,000頭の黒毛和種肉牛が出荷されており、安定した供給が可能な生産量を誇ります。最近では阿蘇の原野などでの放牧も行われ、飼養管理方法もさまざまな試みが行われています。



## 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・安心な飼料を与え、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。



# くまもと黒毛和牛は、高い肥育技術に支えられています。