

最高級の喜び

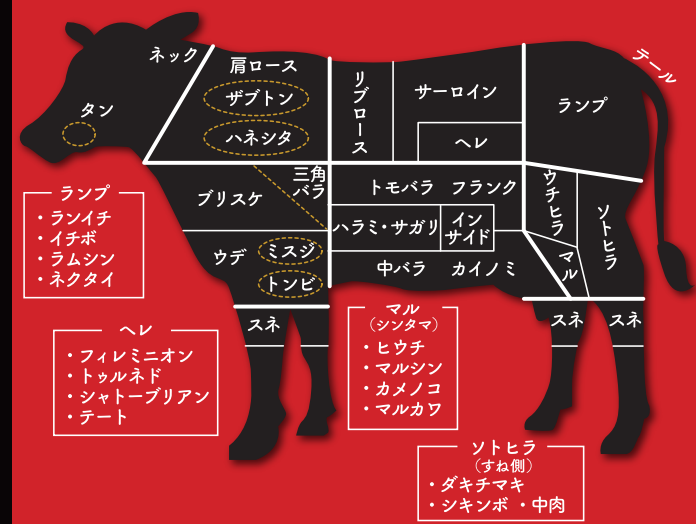


三田牛®

Sanda Gyu
Japanese Beef



三田牛肉の部位/牛肉豆知識



ブリアン伯爵が好んで召し上がったと言われてます、高級部位ヘレの部分肉であるシャトーブリアン。腰と言う意味を持つロインに敬称“サー”をつけた腰様と言う名のサーロイン。もしその時三田牛廻が存在してたら全ての部位にサーが付、全ての部分つまりは三田牛廻のすべてがシャトーブリアンと呼ばれていたかも知れませぬ。

※『三田牛』『三田牛廻』は、『三田肉』『三田肉廻』と呼びますが『さんだぎゅう』『さんだぎゅうかい』『さんだにく』『さんだにくかい』以外の言い回し、表現は一切ございませんので類似ブランドと混在しないようご注意ください。



【写真・参考資料】 週刊新潮 H14年8月29日号/商工会発行「伝える、ツーリズム」/Den平成18年2月15日発行 週刊現代 H18年4月29日号/三菱電機労働組合発行 Melon No.125 1998年1月号

問合せ先

三田肉流通振興協議会

TEL 078-986-2622

〒651-1511 兵庫県神戸市北区長尾町宅原 11 番地 fax/078-986-2621

日本の中でも盆地と呼ばれる、山々に囲まれた平地を持つ兵庫県三田市

豊かな自然環境で三田牛®は育てられています。

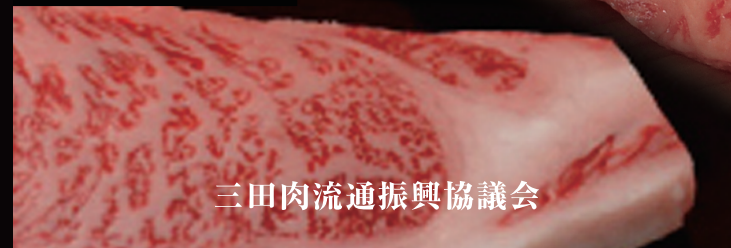
全国でも名高い三田牛®から最高級の称号誕生しました。**廻** (かい) が

最高の喜びをお届けする三田牛®

至高であるが故にそれを育む生産者のご苦労は想像をはるかに超えます。

来る日も来る日も休む事なく、足の爪が伸びて痛がっていないか?不衛生になっていないか?などとにかくストレスを与えない事に細心の注意を払い、日々の配合飼料と粗飼料のバランスを考え、健康の維持と増体に神経を磨き減らし、愛情を込めて育てるとは、そう言った絶え間ない努力の事を言い表したものの、背中をブラシでこすり血液の流れを助ける事を日課としておられる生産者もいらっしやいます。

究極とも呼べる肉牛『三田牛』にはそうした想いが込められています。



三田肉流通振興協議会



三田牛 廻
Sanda Gyu | Japanese Beef
KAI

世界に通じるブランド

かい 三田牛 廻 誕生

豊かな自然と歴史が織り成す繊細な旨み。地元の生産農家が、丹精込めて育てている三田牛。この度、中でも上級品質のみが名乗れる規格「廻(かい)」を創設しました。三田肉流通振興協議会は「海外進出も視野に入れて、三田牛ブランドを強化する起爆剤になれば」と考えています。

・三田牛とは

但馬で生まれた黒毛和牛のうち、三田市などの指定農家で生後28か月以上肥育され、三田食肉センター(神戸市北区)で解体された牛肉を指します。

・三田牛-廻(かい)-とは

日本食肉格付協会の定める「牛枝肉取引規格」で肉部分の歩留まり等級がAかB、肉質が5段階で上位2ランク以上、霜降り度合いランクも上から6番目までを満たすものを称します。

・育てたかいがあった-廻(かい)-

子牛の高騰など牛の肥育農家を取り巻く環境は厳しく、三田牛を育てる農家も減少の一途を辿っています。そんな中、ただひたすらに「神戸牛ブランドを支えてきたのが三田牛と言っても過言ではありません。世界に通じるブランドを目指したい」という思いで誕生したのが廻(かい)です。



※詳しくはホームページより

三田牛® おいしさの秘密

三田のきれいな水と空気、
そして生産者の愛情

武庫川水系の伏流水は、肉牛肥育に適したミネラル成分を含み、寒暖の差が激しい気候は牛の体を引き締め、肉質をより高めます。豊かな自然環境の中、生産農家によって一頭一頭愛情を込めて育てあげられます。



伝統の飼育方法

江戸時代、三田周辺では年貢米を荷負う牛は農家の宝として重宝されていました。牛の肥満度が農業への関心と比例していると思われていたため、肥満をはかる習慣が盛んに行われ、その技術が秀でた三田牛は当時より有名であったとされています。

協議会の厳しい基準

長期間三田市内生産者及び本会指定生産者で飼育され、三田肉流通振興協議会の基準に合格したものを三田肉と呼びます。各種コンテストにおいて頂点に賞されるなど、いくつもの栄光に輝く歴史を刻んでいます。



「本物の味」三田牛®

三田牛の特化した脂質は盛り付けをするにもとろけて来る事から“職人泣かせ”とも呼ばれており、煮てよし、焼いてよし、旨味あふれる肉質と合わさり究極の喉ごしを生み出します。



肉の色はピンクよりも濃い赤から小豆色が三田肉の場合好ましい

網で焼いたとききれいにはがれるのが雌の良質な肉の証

霜降り肉であってもひつこさはなく、あっさりとし召上がる事が出来ます

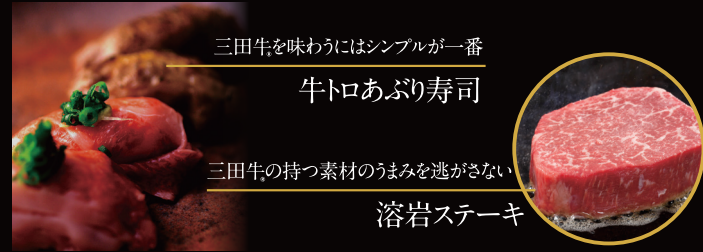
三田牛®が彩る至極のグルメ

三田牛を味わうにはシンプルが一番

牛トロあぶり寿司

三田牛の持つ素材のうまみを逃がさない

溶岩ステーキ



すき焼き

しゃぶしゃぶ

網焼きステーキ

鉄板ステーキ



三田牛の甘みを閉じ込めた逸品

三田牛コロッケ



〔三田牛販売(取扱)マニュアル〕

指定店、指定飲食店は三田牛(三田肉)それを取り扱う各従事者は定義、規約、マニュアルを熟知した者に限る。表示方法等は基本的に法律に準じるが三田牛(三田肉)の取扱いは更に明確化する事とする。

一、三田牛及び三田牛廻と他府県また三田牛の定義を満たさない兵庫県内産を必ず消費者に対して明確に区分する事とする。

一、類似した名前のブランド等との区別は双方の相違点を明記し消費者に対して理解を得られる表示とする。

一、半加工品としての表示が許可されたものに関しても、三田牛及び廻を使用する場合、切り合わせ又挽き合わせ全ての産地や肉の種別を確実に明記する事。

一、指定飲食店及び売店は必ず個体識別No.だけでなく、三田肉の証(原則原本、場合によっては複製可)、仕入れ先会社名を必ず明記する事を義務とし、指定飲食店及び売店に卸す指定店はそれらを管理責任とする。

一、三田牛及び廻に関する販促資材は三田肉流通振興協議会が指定するもので統一をはかり、消費者だけでなく、三田肉流通振興協議会会員全てがいかなる場所でも流通の正否を判断出来るように努める事とする。

マニュアル及び三田肉流通振興協議会の定義又法律は医療や交通機関と同等に決してミスのないように努め、反する行為に関して、その発見者、告発者に対し褒賞し、行政機関に通告すると共に違反者は強制退会とする。

当取扱マニュアルを2018年5月よりし更新するものとする。