



食通のための三田牛

明治維新後、神戸港が開港され、多くの外国人が日本へ移り住み、居留地ができた神戸では、食肉需要が高まり、三田の牛が買い取られては盛んに神戸へ搬出され、肉牛として大いに名声を博したと言われています。
 三田肉はその美味の歴史と名声を一世紀以上に渡り守り、昔と変わらない極上の肉質を追求し続けてきました。
 時代を超えて、美味しさの感動をお届けする三田肉は、美食家を自負するあなたを、贅を味わう世界へお連れすることでしょう。



三田肉をもっとよく知って頂く
 公式ウェブサイトはこちら

www.sandaniku.com

三田肉

検索



三田肉流通振興協議会

神戸市北区長尾町宅原11番地
 電話:078-986-2622 FAX:078-986-2621

三田肉®

三田牛®

明治以来の食通が愛する味



三田肉流通振興協議会

百年の歴史を復刻



三田牛の生産

地元の生産農家が、
丹精込めて育てている三田牛。
生産農家のこだわりや
豊かな自然と歴史が織り成す
繊細な旨みの秘密を
詳しくご紹介します。

おいしさの秘密

きれいな空気とミネラルを含んだ水

三田は、四方を六甲山系をはじめとした山々に囲まれ、市域の南北にわたり武庫川が貫流し、多くの支流を有した肥沃な農業地帯は「三田米」をはじめとした多くの農産物を実らせてきました。

三田の自然は、きれいな空気と水、肥沃な農地など牛を育てるにも最適な環境にあります。

特に、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、一日の寒暖の差が激しい三田の気候は牛の体を引き締め、肉質をより高めたものとしします。



三田肉の特徴とは

見事な霜降りをもち、柔らかく繊細な旨み

和牛（黒毛和種）の中で最も優れた資質を持つと言われる但馬牛を肉牛肥育に適した三田地域で生産農家が一頭一頭愛情を込めて育てております。牛舎を清潔に、夏場は扇風機で清涼に、ブラッシング等でストレスを少なく仕上げた肉質は、柔らかく、霜降りは口溶けがよくするりとしたのど越しの美味しさです。

また、三田牛の基準では雌と定めていませんが、出荷される大半が雌であるのもこの品質を保っているひとつであります。



江戸時代からの伝統の肥育技術

江戸時代、三田周辺は年貢米の上納方法として、百姓の牛に年貢米を荷負わせていました。現代のような農業機械もない時代には、古くから水田の耕作に牛が活躍しており、農家の多くが牛を飼っていました。当時の三田周辺では、牛は農家の宝と考えられており、毛艶が良く丸々と肥った牛を連れていけば、農業に熱心であるとして藩主より「こほうび」がありました。その反面、痩せた牛を連れていけば一村の恥とされたことから、牛を肥らせる習慣・技術が行き渡り、その優秀な技術により肥育された三田牛は当時から有名でありました。

明治維新後、神戸が開港されて外国人の居留地ができ、食肉需要は急速に高まりました。その際、牛肉にするために三田の牛が盛んに買い取られては神戸へ搬出され、肉牛として大いに名声を博したと言われています。

三田肉が食卓に並ぶまで

長年にわたり他県産牛との交流を避けながら改良を重ね、優良な血統から生み出される黒毛和牛である「但馬牛」を素牛として、三田近郊の肥育農家が愛情を注いで育て、三田食肉センターで食肉処理をされ、衛生検査、BSE検査で品質を確認後出荷されます。

