

問候

宮城縣知事

村井嘉浩

Yoshihiro Murai



因稻米聞名天下的宮城， 另有一特產：和牛。

在這裡所介紹的「仙台牛」是日本最嚴格標準認證的頂級牛肉。它因其優良的品質，別具一格的香味和味道而堪稱肉中精品。

宮城位於日本東北，因盛產優質稻米而為人所知。這裡擁有得天獨厚的自然環境和清澈的水源環境。這不僅造就了宮城優質的大米，也使得牛肉成為宮城一絕。宮城牛肉的飼養密度要遠小於其他地區，使得當地農民每天花費大量精力和時間去照顧每一頭牛，幫助牛兒達到身體和精神的最佳狀態。這是培育美味牛肉的極為重要的因素。藉此機會在此介紹東北人引以為豪的「仙台牛」的優良品質。

藉此機會我非常榮幸的向各位介紹東北人民引以為豪的「仙台牛」。

希望大家能夠喜愛宮城所生產的美味牛肉。請蒞臨仙台牛的故鄉 - 宮城縣。



仙台牛宣傳吉祥物
牛政宗君

ZOUTOU "OKURIMONO"

贈送「禮品」



另一個「款待之道」-「禮品」。

日本人真誠好客的款待之道為全世界人民所稱贊。日本人民偶爾也會通過交換「禮品」- OKURIMONO, 來表示對他人的感激。在夏天送「中元節禮品」(一年的正中間時), 在冬天送「年終禮品」(一年結束時), 對平日承蒙關照的人們贈送「禮品」致謝。所贈送的禮品會挑選良質的, 極具價值的, 或適合對方的東西。如果身懷感謝之心拜訪承蒙關照的人們贈送「禮品」是「款待之道」的精神, 那麼將自己真誠的想法「傳達」出去就是「款待之道」的美學。

如果挑選具有傳統和優良血統, 且被悉心培育的仙台牛和仙台黑毛和牛此作為「禮品」的話。可傳達您無與倫比的敬意。仙台牛也是聯繫您和您重要的人的一種優雅的溝通方式。

宮城縣農政部畜產課

仙台市青葉區本町3丁目8-1 tel.022-211-2853
Honcho 3-8-1, Aoba-ku, Sendai

介紹您宮城的驕傲

仙台牛

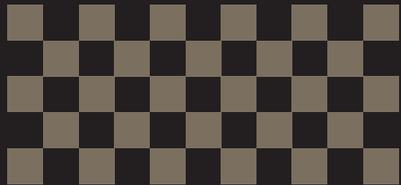
仙台黑毛和牛
宮城縣產黑毛和牛種





仙台牛

關於仙台牛 美味的秘密



宮城縣位於東京都的東北方約 300km 的地方。這得天獨厚擁有森林和高原的大地，與春夏秋冬四季分明的氣候相輔相成，打造出適合牛隻生長的環境。此外，宮城縣是日本主要的稻米產地。風味豐富的農產品來自相當乾淨的水和空氣。正因為受到宮城縣的風土恩惠才得以能孕育出仙台牛的美味。



宮城
Miyagi

東京
Tokyo

★ 仙台牛

☆☆☆☆☆ 「仙台牛」特指宮城最高認證等級的牛肉

仙台牛是指飼養在宮城縣內的黑毛和種，並且在（公社）日本食肉格付協會（（國營事業）日本肉品等級鑑定協會 J M G A）的枝肉（整塊帶骨牛肉）交易規格中，被認定為「A5」及「B5」的牛肉才會被評定為此品牌的牛肉。目前在日本國內把肉質等級全部限定在最高等級的 5 等級的品牌牛只有仙台牛而已。除此之外，被評定為 C5-B3 等級的牛肉被稱為仙台黑毛和牛，他們的品質除了雪花紋理之外和仙台牛幾乎一樣。

良好

	肉質等級											
	5					4		3		2		1
脂肪交雜 (油花分佈的狀況)	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
(成品率等級)	A	A5 仙台牛	A4 仙台黑毛日本牛	A3 仙台黑毛日本牛	A2	A1						
	B	B5 仙台牛	B4 仙台黑毛日本牛	B3 仙台黑毛日本牛	B2	B1						
	C	C5 仙台黑毛日本牛	C4	C3	C2	C1						

A5・B5 的等級保證提供給您最頂級的美味和安定的品質



肉質等級 等級 1 ~ 5：肉質有多好呢
肉質評價標準極為複雜，大致根據以下四個標準：肉質紋理（最重要的因素），肉質色澤，肉的質地以及軟硬度，以及脂肪部分的色澤品質。
步留等級（成品率等級）等級 A ~ C：可獲取多少優質的肉呢
枝肉（整塊帶骨牛肉）剔除掉骨頭和油脂之後，可食用的部分比例愈高愈表示可食用部分愈多。

▲ 仙台牛肉標志代表著通過最高標準的牛肉。當然也確保了牛肉的追蹤管理。



牛脂肪交雜基準(BMS) [出處：公益社団法人 日本食肉格付協會官方網站]

Q&A

Q 牛吃什麼呢？

A 牛主要吃兩種食物：粗糧（稻杆，草）以及精糧（玉米，大豆等）。大多數仙台牛喜歡吃精糧，但是農民也會盡力保證牛的营养均衡，因此會將粗糧切成小塊，或者在牛吃細糧前給牛搭配一些粗糧吃。牛肉飼養成功的一個關鍵就是保證足量的優質稻杆。



Q 仙台牛美味的秘訣是什麼呢？

A 要培育出油花分布均勻的雪花牛，大量優質的稻杆飼料是不可或缺的。宮城縣是稻米之鄉，也是日本第五大稻米產地。這裏冬季氣候溫和，少有降雪，大部分時節都很乾燥並且陽光明媚，也因此盛產乾燥的稻杆。人們在秋天和冬天經常看到大量的運送稻杆的卡車來來往往。宮城的稻杆不僅流通與附近的地區，而被運往北海道以及關東的確，可以說是西日本的人氣商品。宮城牛在吃了大量稻杆後變更加接近仙台牛的等級了。不僅如此，休閒無壓力的飼養環境以及充足的優質飼料也是產生優質牛肉的關鍵。



Q 餵牛吃稻米是真的嗎？

A 牛不僅僅吃稻杆，也會吃稻米。人們通常把稻米打成粉末狀然後混到飼料中，或使稻穗和莖一同發酵的方式來喂養宮城牛。人們說讓牛吃稻米可以提高脂肪質量。在有些地區，人們還使用糯米喂養牛兒，甚至有些時候使用熟米飯。這些都可以提高肉的品質。



Q 有沒有推薦的烹調方法呢？

A 高溫快速的烤肉使得脂肪部分融化，直到表皮有一些發脆就用小刀切開。這樣您很容易看到大量半生的肉。請使用新鮮的芥末來搭配牛排食用。芥末的作用是幫助您感受到肉汁以及脂肪融化在您嘴中的香甜。如果您不喜食脂肪部分，我們推薦您使用壽喜鍋或者涮涮鍋。仙台牛的濃厚油脂的美味可以滲入蔬菜以及其他配料中，幫助您盡情享受仙台牛的豐富美味。

