

知るほどおいしい!
Learn the secret of the delicacy!

日本が誇る逸品 Prized beef of Japan

和牛 WAGYU

よりおいしく、より早く大きく育つよう長い年月をかけて改良を重ね、愛情を込めて生産される「和牛」は、最高級の味わいをもつ日本の食文化の至宝です。

Japanese wagyu is a culinary treasure of Japan, featuring an exquisite flavor produced through many years of breed improvement and quality care to raise bigger, better-tasting beef cattle.



和牛と認められるのは4品種

Only four breeds are approved as Japanese wagyu

昔から国内にいた在来種をもとに外国産牛の長所を取り入れた4品種(黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種)と、それらの交雑種が「和牛」と呼ばれます。

和牛のうち大多数を占めるのが「黒毛和種」で、日本全国で生産されています。

黒毛和種は赤身にも霜降りがあり、脂の風味が極めてよく、口の中でとろけるようなまろやかさとやわらかさがあります。

“Japanese wagyu” refers to the four breeds of cattle (Japanese Black, Japanese Brown, Japanese Shorthorn, and Japanese Polled), along with their crossbreeds, that are developed by cross-breeding the native breed with foreign species for their benefits.

The Japanese Black accounts for the majority of the wagyu cattle and are raised across the country. Its lean meat is tender, marbled with flavorful and creamy streaks of fat that melts in your mouth.



黒毛和種



最高級の味わい

Excellent flavor

おいしさの秘密は、特徴的な甘い香りとさし(脂肪交雑)によるやわらかくてジューシーな食感です。

The secret to Japanese wagyu beef's delectable flavor is its signature sweet aroma and the juicy tenderness of the marbled meat.

香り Aroma

「和牛香」と呼ばれるココナッツのような甘い香りがあります。

Japanese wagyu has a characteristic sweet aroma like coconut.



食感 Texture

さし(脂肪交雑)によるやわらかさと、オレイン酸による口溶けのよさがあります。

The finely marbled meat melts in your mouth, leaving a smooth creamy feel due to the rich oleic acid content.

黒毛和種に多く含まれる不飽和脂肪酸の「オレイン酸」は融点が高いため、口の中の温度で溶けて豊かな風味とジューシーさをもたらします。

Japanese Black has high content of oleic acid, which is unsaturated fatty acid naturally found in animal fat. Oleic acid has a low melting point, so it melts in the mouth and creates the rich flavor and juiciness of wagyu beef.



豊富な栄養素

Rich source of nutrients

和牛をはじめとした牛肉は、成長や健康に欠かせない栄養素が豊富です。

Wagyu and other beef are rich in nutrients that are essential for growth and health.

たんぱく質 Protein

牛肉の良質なたんぱく質は体を構成する筋肉や臓器、体調を整えるさまざまな酵素の原料として使われます。免疫力を高める抗体の生産にも利用され、健康な体づくりに役立ちます。

Beef's high-quality protein is used to develop muscles, organs, and other body components, as well as create various enzymes that maintain good body conditions. It is also used to produce antibodies to boost immunity for better health.

脂質 Fat

エネルギー源であり、細胞膜や生理活性物質(イコサノイド)の材料。不足すると、脳の機能低下、免疫力や血圧のコントロール機能が低下します。

In addition to being an energy source, fat is used to create cell membranes and physiologically active substances (icosanoid). Deficiency of these substances can lead to deteriorated brain functions, immunity, and blood pressure control.

ビタミン・ミネラル Vitamins & Minerals

赤色が濃い牛肉に含まれる「ヘム鉄」は、吸収率が高く貧血予防の強い味方。血圧の上昇を抑制する「カリウム」も野菜と同じくらい含まれています。

Red meat of beef contains heme-iron, which is readily absorbed by your body, preventing iron deficiency. It also contains the same level of potassium (helps lower blood pressure) as vegetables.



家族のように、大切に育てる

Raised with care like family



和牛は出荷までの期間が長く、子牛の体をつくる時期に過ごす「繁殖農家」と、大きくして肉質をよくする時期に過ごす「肥育農家」に分かれて生産します。

Japanese wagyu cattle take a long time to raise until they are ready to be shipped. Cattle are raised at breeding farms while they are calves and then grown bigger at fattening farms while improving their meat quality.

繁殖農家 Breeding farms

子牛の体をつくる Raise calves



母牛はおよそ1年に1頭、一生のうちに数頭の子牛を産みます。牛の妊娠期間は285日程度です。子牛は離乳後、良質牧草や栄養バランスのよい飼料を食べて育ちます。

Mother cows give birth to several calves during their lifetime, one each year. A cow's pregnancy period is around 285 days. After weaning, the calves are fed high-quality pasture grass and nutritionally balanced feed.

約10か月齢・約300kgで市場のセリへ
Auctioned at 10 months of age (approx. 300 kg)

肥育農家 Fattening farms

肉質をよくする Improve meat quality



肉質を高めるための飼料を食べて大きく育ちます。主な飼料は、牧草、稲わらを中心に大麦、トウモロコシ等です。

When calves grow older, they are given cattle feed that improves their meat quality and makes them bigger. The cattle feed is primarily composed of pasture grass and rice straw with some barley and corn.

約30か月齢・約700kgで出荷します(去勢牛の場合)
Shipped at 30 months of age (approx. 700 kg) (for steers)



安全・安心でおいしい和牛肉を食卓へ

Delivering safe and delicious wagyu beef to your table

畜産農家から出荷された和牛は「食肉センター」へと運ばれ、徹底した衛生管理のもとで、と畜・解体、加工されてお肉になります。

Wagyu cattle shipped from livestock farms are transported to a meat center to be slaughtered and processed for meat under stringent sanitary control.

食肉センター Meat centers

徹底した衛生管理下でお肉に加工する Process meat under stringent sanitary control

と畜・解体 Slaughtering

頭や内臓などを除去して「枝肉」と呼ばれる状態にします。

Head and organs are removed, and the body is split into dressed carcass.



大分割 Quartering

枝肉をもも・ロイン・まえ・ともぼらの4部位に分割します。

Then it is separated into forequarter, loin, short plate & brisket, and round.

ともぼら
Short plate & brisket

牛枝肉
Beef carcass



もも
Round

ロイン
Loin

まえ
Forequarter

小割・整形～配送

Cutting & Fabrication - Distribution

余分な脂肪や骨を除去し、11の部位に分けます。その後、包装して食肉市場などへ配送します。

After removing the bones and unwanted fat, the cuts are further divided into 11 parts. The meat is then packaged for delivery to meat markets and other buyers.



「牛トレーサビリティシステム」で生産から販売まで徹底管理

Strict management from production to distribution through the Beef Traceability System

牛には1頭1頭に10桁の「個体識別番号」が付けられており、この番号をもとに生産から流通・小売に至るまでの流れを管理する仕組みを「牛トレーサビリティ」と言います。番号は、お肉のパッケージ表示などにも記載され、この番号から誰でも牛の生産情報を入手できます。

Each ear of cattle is labeled with a 10-digit identification number. The Beef Traceability System uses these identification (ID) numbers to manage the entire flow of supply from production to distribution and retailing. These ID numbers are also printed on meat package labels. Anyone can access information about the beef using this number.

ID number: 1234567890



牛の個体識別情報
検索サービス
Beef ID search service

<http://www.id.nlbc.go.jp/top.html>

スマホの方はこちらから
QR code for smartphones

