

● 牧場直送 (千屋牛A-5) ●

千屋牛肉は、弊社が品質および味にこだわり、社員一同心を込めて育てた牛です。本物の味をぜひご賞味ください！

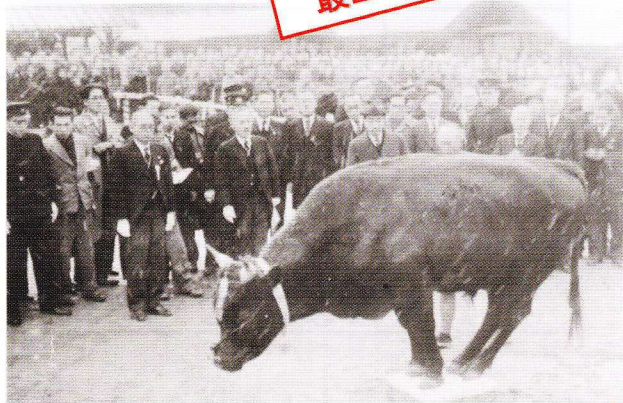
千屋牛肉をより美味しくお召しあがりいただくため、冷凍(品質保持)し、もも肉・サイコロステーキは、スジ切りをしています。

解凍方法は、冷蔵庫で約1日もしくは自然解凍で解凍してください。

※商品には限りがございます！先着順で受け付けさせていただきますので、場合によってはお断りすることがございます、ご了承ください。

● 千屋牛(ちやぎゅう)とは？

西暦1850年頃、黒船が来航した頃じゃ。
製鉄で大金持ちになった太田辰五郎がおった。
辰五郎は、新見の竹の谷集落の難波千代平の
良い牛を購入し、千屋に連れて帰り
牛の子を農家に預けて牛を増やしたんじゃと。
こうして生まれたんが「竹の谷蔓牛」。
それが千屋牛の祖先になったんじゃ。
和牛登録協会の創設者・羽部義孝氏が
日本の和牛改良のルーツを調査してみたところ、
なんと日本最古の「蔓牛(系統牛)」が
岡山県新見市におったというのが、わかったんじゃ。
日本最古の蔓牛(千屋牛)は、
”和牛の中の和牛”というわけじゃ。



牧場直送！
最上級千屋牛

● A-5とは？

● 歩留(ぶど)まり等級

歩留まり等級とは、決められた部位の中から、どれだけ良い肉が取れるかの基準です。歩留まり等級は上からA、B、Cの3段階があります。

等級	歩留基準値	歩留
◎ A	72以上	部分肉歩留が標準より良いもの
B	69以上72未満	部分肉歩留の標準のもの
C	69未満	部分肉歩留が標準より劣るもの

● 肉質等級

霜降り(肉の間にどれだけ脂が入っているか)の良さです。いわゆるサシの良さです。

脂肪交雑は1~5までの5段階があります。(基準は全て「5」が最高品質で数字が減るごとにランクは下がります。)

等級		B.M.S.No.
◎ 5	かなり多いもの	No.8~No.12
4	やや多いもの	No.5~No.7
3	標準のもの	No.3~No.4
2	やや少ないもの	No.2
1	ほとんどないもの	No.1

牧場直送だからできる！
この品質と価格！

