



特選和牛氷見牛の品質基準について

特選和牛氷見牛は「脂肪交雑」、「肉の色沢」、「肉のしまりときめ」、「脂肪の色沢と質」を評価する歩留まり等級と、肉質等級の判定基準で「A4」以上という高い評価を基準としています。

また、霜降りの度合いを示すBMS(ビーフ・マーブリング・スタンダード)でも7以上との高品質を誇っています。

- ・黒毛和種
- ・品質等級A4以上
- ・BMS(脂肪交雫) 7以上

氷見牛取扱店(氷見牛ブランド促進協議会加盟店)

精肉販売店

■株式会社 牛勝
氷見市稻積字宮ヶ谷内 124-1
TEL(0766)74-5375 FAX(0766)74-5538
ハッピータウン店 氷見市幸町 9-78
TEL(0766)74-5529

■肉の長井
氷見市丸の内 13-18
TEL(0766)72-5544 FAX(0766)74-5620

■本町牛勝 牛屋
氷見市朝日丘 1-1
TEL(0766)74-1129 FAX(0766)72-0557

■氷見牛専門店 たなか
氷見市朝日丘 3931-1
TEL(0766)73-1995 FAX(0766)73-1996

料理店

■焼肉・しゃぶしゃぶ 牛屋
氷見市朝日丘 1-41 TEL(0766)72-0029

■焼肉・ステーキ たなか
氷見市朝日丘 3931-1 TEL(0766)73-1995

■割烹 秀月
氷見市幸町 9-78 TEL(0766)74-5941

■レストラン トロイカ
氷見市塙 788-1 TEL(0766)91-1378

お問い合わせ

氷見市産業部農林課 氷見市丸の内1-1
JA氷見市営農企画課 氷見市朝日丘2-32



TEL (0766) 74-8086 FAX (0766) 74-8088
TEL (0766) 74-8861 FAX (0766) 74-8880



氷見牛ブランド促進協議会

まろやかな食感に
旨味がきわだつ

豊かな自然のもと、丹精こめて育てられた
氷見牛だからこそのおいしさがあります。



雄大な立山連峰が浮かぶ日本海、そして緑豊かな大地を有する氷見市は
自然の恵みに包まれ、牛の成育に最適な環境です。
きれいな空気とおいしい水で、ゆったりと丁寧に育てられた氷見牛は、
熟練の肥育技術、たっぷりの愛情を注ぎ込まれてつくり出される味の芸術品です。
厳しい品質基準をクリアした、最高級黒毛和牛。
そのまろやかできめ細かな肉質の良さが私たちの自慢です。



牛の食べるものが肉の味に影響するため、餌にもこだわっています。



氷見の緑豊かな大地でのびのび
と育てられています。



一頭一頭、まごころをこめて。
こだわりの肥育技術が信頼される
氷見牛ブランドをつくっています。

氷見牛ブランドだけの
こだわりの味を
お届けします。



氷見牛

「氷見牛」のおいしさをご贈答にも

鮮度はもとより、肉質のきめ細かさと、ほどよく肉に溶け込んだ脂肪分の三拍子そろった高品質の氷見牛。しゃぶしゃぶやすき焼きをはじめ、ステーキ、焼き肉など、あらゆる調理方法でそのおいしさを味わうことができます。大切な方に贈りたい、絶品の味です。



ステーキに…

ほどよく肉に溶け込んだ脂肪分が美味しいのポイントです。



焼肉に…

肉質のきめ細かさが生み出す食感と香ばしさが魅力です。



よりおいしく召し上がるためのコツ

保存のコツ

牛肉はお店であらかじめ熟成されています。購入後の鮮度を保つために、塊肉の場合は乾いたキッチンペーパーやさらし布できっちり包み、乾燥を避けるために密閉容器か保存用ポリ袋にいれてチルドルームへ。長期保存の場合は冷凍庫に入れましょう。解凍するときは、チルドルームで低温解凍を。

下ごしらえのコツ

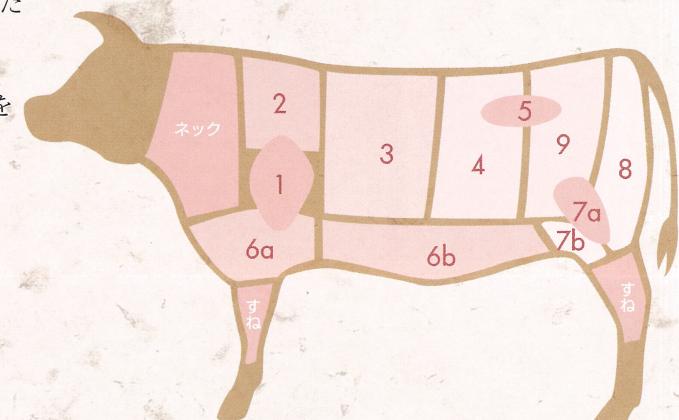
おいしく調理するためにはまず、肉を常温に戻しましょう。肉が常温に戻ったかどうかは指先で触れて確かめます。塩・コショウは焼く直前に振りかけます。塩・コショウともにきめの細かいものを使うとムラ無く振りかけることができます。

調理のコツ

包丁を入れる時には、繊維質の内は筋線維に対して直角にいれると食感がやわらかく仕上がります。また、肉の厚みで焼き方も変わります。薄いものは強火で一気に、厚みのあるものは焼くよりも“温める”感じでゆっくりと均一に火を通しましょう。

主な牛肉の部位

牛肉の部位にはそれぞれに合った調理方法があります。お好みや料理にあった部位を使用することで牛肉のおいしさをより引き出すことができます。



1 かた

うまみ成分が豊かで、味が濃厚
エキスやゼラチン質が多く、煮込み料理、スープをとるのにピッタリ。

2 かたロース

適度な脂肪分で霜が入り、風味もよい
しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼き肉に、ステーキにするとときは丁寧に筋切りを

3 リブロース

きめ細かい肉質で霜が入りやすい
肉そのものの味を楽しむローストビーフ、ステーキに、霜のよく入ったものはすき焼きに最適。

6a ばら (かたばら)

赤みと脂肪が層になった堅めの肉質
角切りを煮込み料理に使ったり、こま切れを肉じゃがや大根との煮物に使っても美味。

7b もも (しんたま)

脂肪の少ない赤みで、きめ細かく柔らか
ローストビーフやシチュー、焼肉、カツなどに最適。

4 サーロイン

きめが細かくて柔らかい、最高肉質の部位
ステーキに最適で、その他ローストビーフ、しゃぶしゃぶにも

6b ばら (ともばら)

霜降りになりやすく、濃厚な味わい
シチューや煮込み料理、カルビ焼き、炒めものや牛丼にもピッタリ。

8 そとも

脂肪が少なく、かための部位
薄切り、細切りにして炒め物に。

5 ヒレ

きめ細かく、とても柔らかな高級部位
脂肪が少ないので、ステーキやビーフカツ等の焼き物や揚げ物に。

7a もも (うちもも)

牛肉の中で、最も脂肪が少ない部位
ステーキ等の大きな切り身で使う料理や、焼肉、ローストビーフや煮込み料理に。

9 らんぶ

柔らかく、味に深みがある部位
ステーキやローストビーフに、その他ほとんどの料理に利用OK!