



自然豊かな 八甲田連峰が育む 八甲田牛

HAKKODA BEEF

日本短角種という希少性の 高い和牛

和牛には4つの品種があります。「八甲田牛」となる日本短角種もそのひとつです。

日本短角種の流通量は和牛全体の1%にも満たないとても貴重な和牛です。



夏山冬里方式という ストレスフリーで健康な育て方

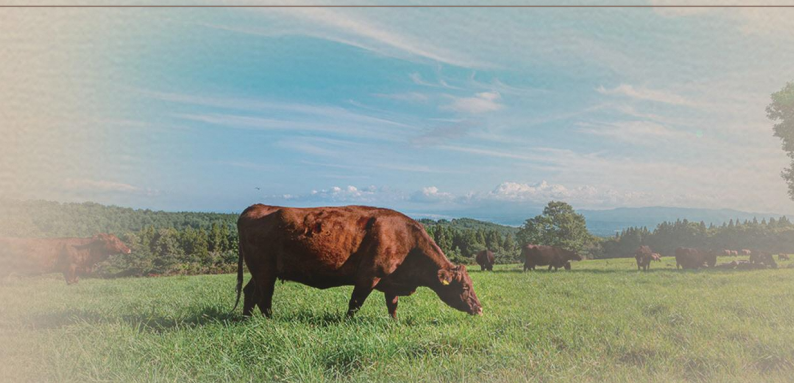
八甲田連峰に新緑が芽吹く頃、子牛と母牛は、八甲田牧場へ放牧され、運動量が多いため足腰や胃腸が鍛えられます。

紅葉が見頃を迎える頃、母子は山を下り、冬は牛舎で農家の愛情を受けながら大切に育てられます。



八甲田牛の定義

- ・八甲田山麓(青森市宮共同牧野)で育った日本短角種の去勢、又は雌
- ・牛枝肉取引規格「肉質等級2」以上
- ・出荷月齢は18～36ヶ月 など

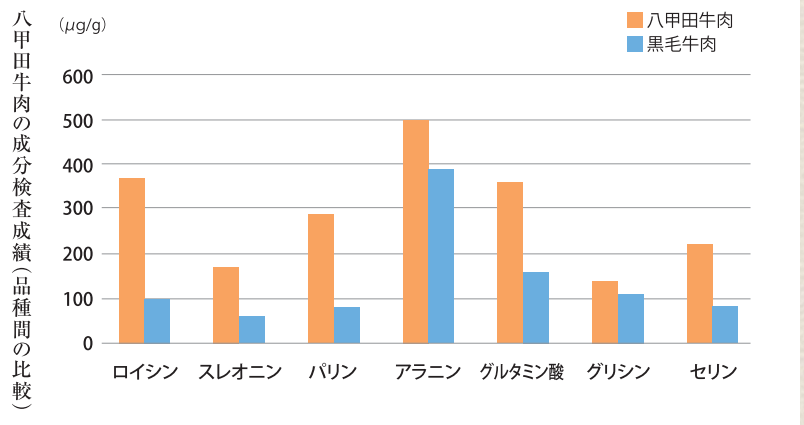




お肉のおいしさのヒミツ

黒毛和種の霜降り肉が「脂肪の旨味」というなら、日本短角種は「赤身の旨さ」。

旨味成分グルタミン酸などのアミノ酸に富んでおり、牛肉本来のおいしさがあります。



データ：八甲田牛生産者協会

◆ お肉の部位と料理紹介 ◆

ヒレ



和風フィレステーキ網焼き

三升味噌で漬け込んだフィレ肉に強火で両面に焼き目をつけて切り分け、熱した焼き石に網と朴葉を敷いて保温状態で提供します。

肉の特徴

肉のキメが細かく柔らかで、脂肪が少なくあっさりした味。

ロース



ボイルドゥーローストビーフ - すき焼き風ソースとわさび添え -

低温調理したロース肉に、すき焼き風の和風ソースをかけます。お肉には、卵黄を醤油漬けにしたものを塗って仕上げます。

肉の特徴

脂肪とのバランスが良く、風味がよく、しゃぶしゃぶやすき焼きにぴったり。

モモ



八甲田牛もも肉の塩麴和風ローストビーフ

モモ肉に塩麴を塗って真空し、蒸し器で120分加熱した後に、フライパンで表面に焼き目をつけてスライスし、野菜と共に盛り付けます。

肉の特徴

赤身が多く、大きな切り身やブロックのまま調理がおすすめ。

バラ



八甲田牛バラ肉のラケ
ハチミツと五香粉風味百合根のパンケーキと春菊のサラダ添え〜カシスソース〜

柵取りをした三角バラの表面を湯引きして真空調理した後、テフロンパンで照りが出るくらい焼き、かつサラマンドルで香ばしく焼きます。

肉の特徴

脂身が多く、濃厚で風味豊かな部位。

取扱店

株式会社 いしおか
青森市第二問屋町 3-5-25
TEL.017-739-8129
FAX.017-739-4441



株式会社 やましめ
青森市三本木川崎 177-5
TEL.017-737-0050
FAX.017-726-7151

