

旨いお肉は脂で決まる
オレイン酸を極めたブランド和牛
「三ツ星若狭牛」

自然豊かな越前若狭の四季に富んだ
気候と、豊かな風土のなかで丹精込め
て育てたものから厳選した最高級の和
牛肉です。

その味わい豊かなおいしさを是非ご
賞味ください。



お問い合わせ

若狭牛流通推進協議会 事務局
福井県福井市高木中央2丁目4202番地
JA福井県経済連 生産販売部 畜産課
電話 0776(54)0205
Fax 0776(54)0396

福井県農林水産部生産振興課
福井県福井市大手3丁目17-1
電話 0776(20)0439
Fax 0776(20)0650



提供店など、三ツ星若狭牛についての情報はこちら
www.pref.fukui.lg.jp/doc/021037/tikusanshinkou/mistubosthi.html



とろける食感

三ツ星 若狭牛

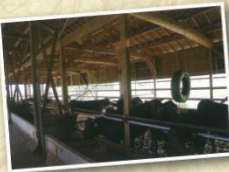
福井県産



認定農場で生産された 安全安心な牛肉。

三ツ星若狭牛はストレスの少ない環境で飼育されて
います。

全国団体が定めた牛の
飼養管理基準をもとに、
県が現地確認を行った農
場で生産された牛肉のみ
を認証しています。



おいしさを凝縮する オレイン酸の秘密。

オレイン酸とは、体に良
い脂と言われている不飽和
脂肪酸の一種で、オリーブ
オイルの主成分です。

オレイン酸が多いほど、
脂肪の融点が低くなり、いわ
ゆる口どけの良い脂になります。とろける脂は、舌の上を
コーティングし、うまみ成分とバランスよく交わることで
和牛肉特有の風味を口いっぱいに広げ、サンの多い和
牛肉でも、後味がサラッとまろやかに感じられます。



三ツ星若狭牛とは？

30年以上の歴史がある福井県産和牛のブランド
「若狭牛」の中でも、おいしさを増すオレイン酸含量
が特に高いもの(牛脂中55%以上)を「三ツ星若狭
牛」として認証しています。

サンが密で、きめが細かく風味が良いと評判の若
狭牛ですが、さらに牛肉の食味(香り・食感)が豊か
な、新しい福井県産和牛ブランドです。



三ツ星若狭牛の肉質基準。

肉質の基準は、牛肉取
引規格で肉質等級3等級
以上かつ脂肪交雑4以上^{※1}
およびオレイン酸^{※2}の含有
率55%以上のものです。



※1 脂肪交雑とは、(社)日本食肉格付協会が牛肉の
脂肪の度合いを12段階に区分したものです。

※2 オレイン酸は、牛肉中の脂に含まれる不飽和脂
肪酸の一種。おいしさに強く関与するとされており、
脂肪能簡易測定装置で測定します。

オレイン酸	55.9	脂肪交雑率	35.0
一価不飽和脂肪酸	62.8		

フランス三ツ星シェフも絶賛!

感触や色に強烈な印象を受けた。
肉質は繊維が柔らかく、しっとり
している。

ミシュラン三ツ星レストラン
「フロコン・ド・セル」オーナーシェフ
エマニュエル・ルノー氏

