

福井のブランド

本県は全国トップレベルの産肉・産肉県、その「産肉・産肉県」を
 支えるのが「牛」です。「乳」は牛乳、「肉」は牛肉、「卵」は鶏卵、「魚」は魚、

若狭牛

国内最高級の産肉産肉
 安全性確保で普及に努む

色鮮やかな産肉、まろやかな食感、目で舌で、魅力をつつぷり産肉できる「若狭牛」。福井の限んだ空気ときれいな水、四季に富んだ豊かな自然が育む、素晴らしい肉質の和牛です。

若狭牛の産肉は、国産ブランド牛の中でもトップクラス。日本の牛肉は、霜降りの床合いや肉の光沢、締まり方などから、産肉等級と肉質等級の3種類の組み合わせで格付けされます。若狭牛として出荷されるためには等級レベルが「A4」「B4」以上のクラスでなければなりません。

農家では、より品質の高い若狭牛を育てるため、肥育段階での餌の種類や量に配慮、牛舎の衛生面でも気を配り、日々の飼育に励んでいます。

産肉やしゃぶしゃぶをはじめ、あらゆる肉料理に幅広く使われ、多くの家庭で愛されている若狭牛。そんな美味しい若狭牛を消費者のみなさんに安心して食べてもらえるよう、産肉では信頼できる安全な餌を使った飼育を徹底、県でもホムベージ[®]おんしんふくい[®]の食ネット[®]を開発し、牛肉の生産や流通段階などの情報を提供している。



若狭牛はきめが細やかで柔らかく、脂の入りも細やか、とろけるような舌触りが特徴の肉牛である。

ます、ホムベージ[®]では、牛肉パックなどに表示されている10桁の番号を入力することで、その牛の生産者や飼料、B5反検査の結果などの情報を知ることができます。

福井の豊かな自然と農家のきめ細やかな愛情に育まれた若狭牛。信頼できる環境で育てられた最高品質の国産和牛としてブランド力があり、全国防衛も高い評価を得ています。

産肉1
 産肉2
 産肉3
 産肉4
 産肉5
 産肉6
 産肉7
 産肉8
 産肉9
 産肉10
 産肉11
 産肉12
 産肉13
 産肉14
 産肉15
 産肉16
 産肉17
 産肉18
 産肉19
 産肉20
 産肉21
 産肉22
 産肉23
 産肉24
 産肉25
 産肉26
 産肉27
 産肉28
 産肉29
 産肉30
 産肉31
 産肉32
 産肉33
 産肉34
 産肉35
 産肉36
 産肉37
 産肉38
 産肉39
 産肉40
 産肉41
 産肉42
 産肉43
 産肉44
 産肉45
 産肉46
 産肉47
 産肉48
 産肉49
 産肉50
 産肉51
 産肉52
 産肉53
 産肉54
 産肉55
 産肉56
 産肉57
 産肉58
 産肉59
 産肉60
 産肉61
 産肉62
 産肉63
 産肉64
 産肉65
 産肉66
 産肉67
 産肉68
 産肉69
 産肉70
 産肉71
 産肉72
 産肉73
 産肉74
 産肉75
 産肉76
 産肉77
 産肉78
 産肉79
 産肉80
 産肉81
 産肉82
 産肉83
 産肉84
 産肉85
 産肉86
 産肉87
 産肉88
 産肉89
 産肉90
 産肉91
 産肉92
 産肉93
 産肉94
 産肉95
 産肉96
 産肉97
 産肉98
 産肉99
 産肉100

DATA

牛肉の主な成分はタンパク質・鉄・銅質。ほかの肉肉に比べ、鉄質等の高い鉄が多いのが特徴です。体内では合成できない「必須アミノ酸」も、バランスよく含んでいます。

栄養成分

(サーロイン 100g 生100g)

エネルギー	408kcal
タンパク質	11.7g
脂質	47.5g
鉄	0.8mg
カルシウム	3mg
ビタミンB2	0.12mg
ビタミンB12	1.1μg

※100gあたり

