

若狭牛

「産地」県内全域
「旬の時期」通年

柔らかく、県内最高峰の肉質を誇る
安心で安全な牛肉。

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中で丹精込めてじっくりと育てられ、高級の牛肉として全国的に知られる若狭牛は、明治時代から食用とされてきた伝統ある和牛です。肉質はサシがきめ細やかで風味豊か。そんな若狭牛の美味しさは、生産者の牛に対する細かな配慮とたゆまぬ努力の賜物なのです。

「良い肉を作るためのポイントは何のやり方。1日たりとも休むことはできません。また牛の様子にも注意を払って、体調の悪い牛がないか見極めるのも大事な仕事

です」と生産者は語ります。販売会では、各生産者が持ち寄った牛肉が厳しい審査によってランク付けされます。そのため生産者はおのおの工夫し、より安全で美味しい牛肉を目指して研究を重ねているのです。「満足できる牛肉を作るのは本当に難しい。毎日が勉強ですね」その言葉からは、肉質への確かな自信と、仕事に対する真摯な生産者の想いが伝わります。



飼料を与える前に、町内の水稲農家から分けてもらったワラを食べさせます。牛の胃を刺激して、食欲を増進させる働きがあります。



若狭牛肥育中は肉の甘みを強めるために、とうもろこしを中心に配合された飼料を与えています。



オレイン酸を極めた 三ツ星若狭牛登場!!

30年以上の歴史がある福井県産和牛のブランド「若狭牛」の中でも美味しさを増すオレイン酸含有量が特に高いもの(牛脂中55%以上)を「三ツ星若狭牛」として認証しています。オレイン酸とは、身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口どけの良い脂になり、うま味成分とバランス良く交わることで和牛肉特有の風味が広がります。サシが密で、きめが細かく風味が良いと評判の若狭牛の中でさらに食味(香り・食感)が豊かな三ツ星若狭牛をぜひご賞味ください。



福井県産牛肉の トレーサビリティシステム

福井県では、県産の牛肉に関して生産者の取組み(飼料給与や衛生予防対策)に関する情報を公開し、店頭で牛肉に個体識別番号を記載したシールを貼付するよう働きかけるなど、安心して牛肉が食べられるシステム作りを独自に行っています。

あんしんふくいの食ネット

<http://www.shokunet-tikusan.jp/>

