

「おおいた和牛」とは

幾度となく日本一に輝いてきた豊後牛の歴史が始まって百年目の節目に、新しい県産和牛ブランド「おおいた和牛」が誕生しました。「おおいた和牛」は、品質の高い豊後牛の中でも美味しさにこだわった農場で育てられた肉質4等級以上のものだけを選んだ逸品です。



おおいた和牛の認定基準

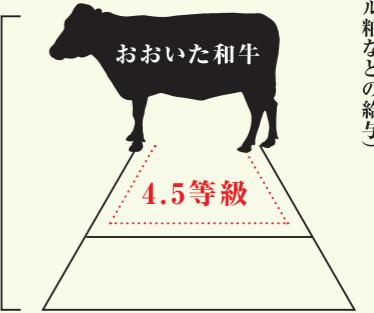
おおいた豊後牛※のうち

① 上位等級内質4等級以上による品質確保

② 美味しさにこだわった生産農場による顔が見える牛づくり

(米やビール粕などの給与)

③ 美味しさにこだわった生産農場で取り組む美味しさの追求



おおいた豊後牛

*「おおいた豊後牛」とは

大分の恵まれた自然の中で育まれ、輝かしい歴史と実績を持つ豊後牛。その牛肉を「大分県内で最も長く肥育された黒毛和種の牛肉(但し雌牛の場合は未経産に限る)」と定義し、「おおいた豊後牛」と称します。

百年の恵み *『美味しさにこだわった逸品』*



大分の豊かな大地で育つ。

大分県には温暖な気候、肥えた大地と、雄大で素晴らしい大自然があります。その絶好の環境の中で、和牛農家は、牛へのストレスを最大限抑えることに力をそそいでいるため、牛たちは伸び伸びと育ち、「おおいた和牛」の美味しさに繋がっています。



とろけるような
やわらかさと
美味しさ。

「おおいた和牛」は美しい霜降りを持った肉質です。風味も豊かでとろけるようなやわらかさと美味しさが際立つ味わいが特徴で、肉質の決め手となる種雄牛の血統も全国的に高い評価を得ています。



PR大使
パンクブーブ
(大分県出身)
佐藤哲夫

PR大使
パンクブーブ
(大分県の隣の県出身)
黒瀬純



百年の恵み
おおいた和牛