



常陸牛

茨城を代表する黒毛和牛の最高級ブランド

茨城県が誇る銘柄牛、常陸牛は、指定生産者の磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料により、30ヶ月にわたり育てられた黒毛和牛の中から、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付けされた最高級ブランドです。茨城県の肉用牛のルーツは、今から遡ること約180年前、天保3年に徳川齊昭公が現在の水戸市内に桜野牧を設け、そこで牛を飼育したというところから始まります。時代を重ねると共に生産者も精進と努力を重ね、品質の高い黒毛和牛が生産されるようになり、昭和51年に「常陸牛」が誕生しました。

快適な飼育環境が生む 極上の霜降り牛肉

豊かな穀倉地帯として全国においしい食材を運ぶ食の宝庫、茨城県。作物が良く育つ温暖な気候と肥沃な大地は生命力に満ちています。牛が若いうちは、健康でしっかりした骨格を持った牛となるよう、自然の中で育てられます。大麦、小麦、とうもろこし、大豆などのミネラルが豊富な飼料をはじめ良質な乾牧草と稲ワラを充分食べさせています。大きくなると管理の徹底した牛舎で毎日しっかり目を配って飼育します。これにより筋肉がつき、良質な脂肪をつくり、見た目にも美しくおいしい、「霜降り肉」となります。

指定生産者の情熱と確かな技術

「常陸牛」は、指定生産者の情熱と長い期間培われた改良や確かな技術に支えられた高級ブランド牛肉です。肉の部位によって特長が異なりますので、料理に合った部位を選んで、常陸牛のおいしさをご堪能ください。肉質の特長は、リブローズ・サーロイン・ヒレ・ランプの部位は、赤身に程良く脂身の入った柔らかい霜降りです。肩ローズ・ももは、サーロイン・ヒレより多少硬めですが、薄切りにして、焼肉やすき焼きで食べるのに向いています。また、外もも・すね・ばら肉は、煮物料理に適しています。近年・東南アジアの高級ホテルや高級日本料理店等へ輸出が始まりました。常陸牛の肉質は、日本国内のみならず、アメリカ、ベトナム、タイ、シンガポールなどの海外でも高い評価を得ており、どなたでもそのおいしさにご満足いただけます。

常陸の輝き



料理人を魅了する至高の豚肉

「常陸の輝き」は、平成30年12月に販売を開始した銘柄豚肉です。県の畜産センター養豚研究所が7年の歳月をかけて作りあげたデュロック種系統豚「ローズD-1」を父豚として交配して生産する三元豚であり、脂肪含量が一般の豚肉より高く、やわらかい肉質です。さらに、試作試験を重ねて開発した「常陸の輝き専用飼料」を与え、じっくり育てることや生産・品質基準を定めた「生産流通マニュアル」の厳守により肉の美味しさを重視した「常陸の輝きブランド枝肉規格」を設定することで、やわらかくて旨味があり、香りの良い高品質な肉質を実現しました。

このため、「常陸の輝き」の品質は、有名シェフからも高い評価を得ています。ローズやヒレはもちろん、モモなどの部位に至るまで、肉と脂の旨み、風味の良さが愉しめる贅沢な味わいの豚肉です。

「常陸の輝き」は、茨城県から全国へ自信を持ってお届けする至高のブランド豚肉です。