




06a


## 有名銘柄和牛はなぜ評判がよいのですか？

A

基準や定義が確立され、肉質改良を重ねた長い歴史によるものです。

 それぞれの銘柄推進協議会をつくり、銘柄の定義（牛の最終飼育場所、肥育期間、肉質等級等の他、指定小売店制度等）を厳格に定めています。

有名ブランドが消費者から好まれるのは、これらの定義を長い間守ってきたことによるものが大きいといえます。

 銘柄の定義例

例えば「神戸牛（ビーフ）」の場合は

- ①兵庫県内の但馬牛を素牛にすること
- ②枝肉重量 470 キログラム以下
- ③生後 28 カ月令以上から 60 カ月令以下のもの、脂肪交雑の BMS 値 No.6 以上のものをいいます。

「前沢牛」「近江牛」とも同様に 5 等級ないし 4 等級のものをいいます。

「松阪牛」はメスの未経産（子牛を産んでいない母牛）で全等級が対象とされ、流通ルートも厳格に定められています。



和牛 黒毛和種（オス）