

横濱ビーフとは



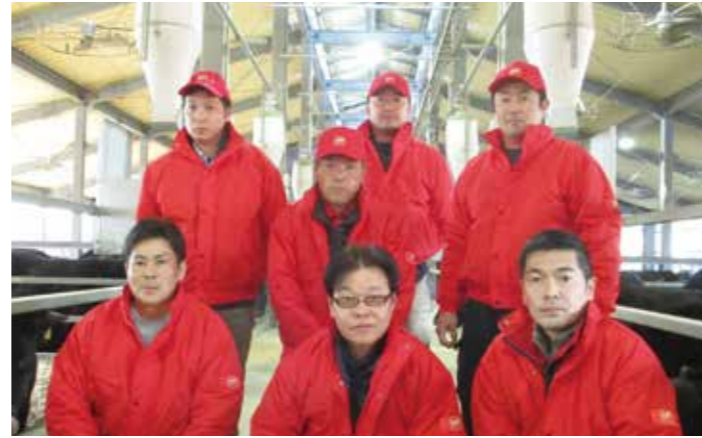
幕末の開港とともに発展した横浜は、日本で初めて牛鍋屋が開かれるなど、数多くの食文化が生まれた街として知られています。

「横濱ビーフ」は

牛肉文化発祥の地であり

文明開化の象徴である横浜で生まれた

神奈川県産高品質の牛肉です。



横濱ビーフ推進協議会のメンバー



横濱ビーフ推進協議会では、優秀な和牛の血統を選択して、高品質の牛肉を生産しています。



かながわブランド品は、組織的な生産に基づき、品質、生産量並びに供給体制の向上・安定を目指す県内農林水産物及びその加工品です。

一般社団法人 神奈川県畜産会

神奈川県横浜市磯子区西町14番3号
(神奈川県畜産センター内)
TEL.045(761)4191

かながわブランド認定
極上の黒毛和牛

横濱ビーフ



まろやかで、
風味豊かな、
旨みがきわだつ
逸品です。

「横濱ビーフ」は 厳選された黒毛和種

横濱ビーフの品種は黒毛和種です。
高品質の牛肉を生産する為に、
厳選された子牛を導入し育てられます。

「横濱ビーフ」と呼ばれるのは 4等級以上のお肉だけ!!

横濱ビーフは肉質等級が
A5、A4、B5、B4以上のお肉のことを言い、
それ以下のものは「横濱ビーフ」とは認めません。

特定生産農家が

熟練の技をもつて育てています。

各指定生産農家は牛飼いのベテラン揃い。
長年培ってきた飼養技術を発揮し、
愛情を持って横濱ビーフを育て上げます。

牛にやさしい、地球にもやさしい。 こだわりの餌

横濱ビーフは
餌に統一の基本配合「横濱ビーフA」を使用することで
上質な肉の味わいを均一に保っています。
この基本配合に「おから(豆腐粕)」等を加えた
独自の配合飼料を給与して育てます。
また、おからやビールの粕を牛の飼料として利用することで
食品製造副産物のリサイクル(エコフィード)を実現しています。

