

高知生まれ、高知で育った和牛



赤身がうまい、幻の和牛

土佐和牛

土佐あかうし®

# 赤身に宿る、芳醇なうまみ

土佐あかうしの特長は、赤身のおいしさ。濃厚なうまみと甘みがあり、熟成によってさらに味わいが増します。

細かいサシがほどよく入ったしっとりきめ細かな肉質で、融点が高い脂はさらりとした口どけ。のど越しの良さと、香ばしい風味が赤身のうまさを引き立てます。

赤身と脂のバランスがよく、もっちりやわらかくジューシー。高知が誇る和牛です。



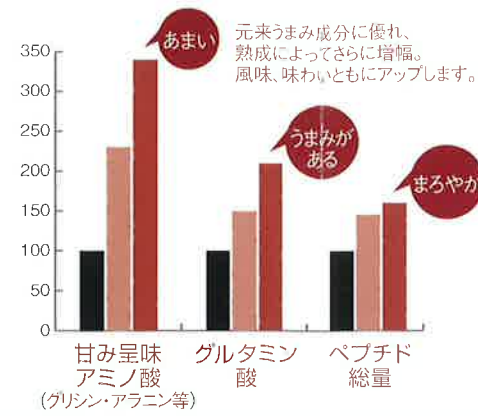
【仏料理 ラ・プランセス】  
グランシェフ&ソムリエ 田中 秀典さん

土佐あかうしは、高知が誇る逸材です。うまみがあり、脂のバランスが絶妙。ステーキは「味が濃く、軽い食べごこち」と好評です。フレンチはソースで味わうのが基本ですが、土佐あかうし単品でお出しする場合には、美味塩を添えて肉そのものの味をご堪能いただいています。



## おいしい&ヘルシー 食味構成要素の分析

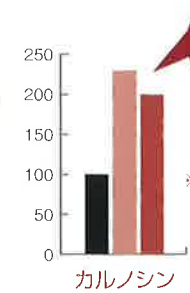
(国産黒毛和種牛肉平均を100とした場合の相対比較)



あまい 元来うまみ成分に優れ、熟成によってさらに増幅。風味、味わいともにアップします。

うまみがある

まろやか



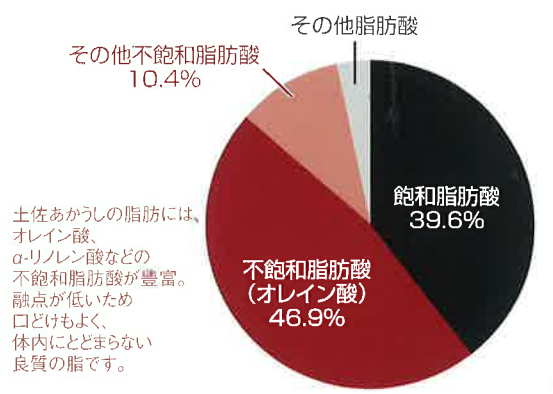
抗酸化作用により酸化しにくく、熟成に適している

※カルノシン……食肉に含まれる抗酸化作用の高い機能性成分です。運動による乳酸の生成を抑える働きもあります。



カロリー控えめ

## 脂肪酸組成分析結果



土佐あかうしの脂肪には、オレイン酸、α-リノレン酸などの不飽和脂肪酸が豊富。融点が高いため口どけもよく、体内にとどまらない良質の脂です。

# 幻の和牛 高知県の宝、日本でここだけの和牛

土佐あかうしは、「<sup>あかぎ</sup>褐毛和種高知系」という、高知だけで生産される和牛です。全国的にも珍しい褐毛の和牛で、明治時代から長い年月をかけて改良を重ねてきました。現在、飼われているのはわずか1600頭、全国の和牛160万頭のうち、0.1%という希少な牛です。

和牛とは  
日本在来種の血統を受け継ぐ、黒毛和種、<sup>あかぎ</sup>褐毛和種、日本短角種、無角和種の4品種のみを指します。<sup>あかぎ</sup>褐毛和種には高知系と熊本系の2系列があり、肉質も味も異なります。

※頭数は平成26年高知県畜産振興課調べ

## 愛情たっぷりに育むいのち

### 高知で生まれ、高知で育った 100%高知県産

高知県内のみで繁殖・肥育を行っている土佐あかうし。自然豊かな風土と畜産農家の人々の深い愛情によって、のびのびと大切に育てられています。

【繁殖農家】細川 理男さん

長岡郡本山町



牛の赤ちゃんは、おなかの中で285日間過ごして産まれます。産後1か月は、親子一緒に畜舎において体力をつけらして、4か月ばあまでは牧場で母乳を飲ませたらします。乳離れするころに牛舎に移して、7~8か月ばあになったら市場に出しますわ。うちんくの母牛は、草を食べて、吉野川の水を飲んで、一日中動きまわりゆうき、お産に強い丈夫な体ができちよります。

【肥育農家】細川 茂幸さん

長岡郡本山町



自家生産と市場で買付けた生後7~8か月の子牛を、月齢によって中身の違う餌を与えて、28か月齢ごろまで育てます。床には断熱効果のあるおがくずを入れて、居心地よふかふかにしちゃうがです。朝昼晩と牛の様子をチェックして、健康にはうんと気をつけて管理しています。ストレスがあったら餌を食べんき、何事にも無理がいかにように気を遣いよります。





土佐あかうしは、  
高知県内でのみ生産されています。

土佐あかうしのお求めは、下記取扱店でどうぞ

高知県長岡郡本山町本山580-1  
有限会社 **ブイマート**  
代表取締役 **高橋秀吉**  
**(サニョシャイン本山)**  
TEL.本山(0987)76-2277

お問い合わせ先

全国農業協同組合連合会 高知県本部  
土佐和牛ブランド推進協議会

〒780-0086 高知市海老ノ丸13-58 TEL.088-883-4413 FAX.088-882-2123

