



JA全農みやぎ 仙台牛銘柄推進協議会

〒987-0005 宮城県遠田郡美里町北浦字生地22-1
Tel 0229-35-2720 Fax 0229-35-2677

全國農業協同組合聯合會宮城県本部
仙台牛牌名推進協議會

〒987-0005 宮城県遠田郡美里町北浦字生地22-1
Tel 0229-35-2720 Fax 0229-35-2677

Sendai Beef Brand Promotion Council
ZEN-NOH MIYAGI MIYAGI HEAD QUARTERS,
NATIONAL FEDERATION OF AGRICULTURAL
CO-OPERATIVE ASSOCIATIONS

22-1, Aza-namachi, Kitauro, Misatomachi, Tohdagun, Miyagi Prefecture
Tel 0229-35-2720 Fax 0229-35-2677

仙台牛

日本のトップブランド。
最高級和牛霜降肉。

WAGYU



日本的高级名牌
最高級 WAGYU SHIMOFURI
仙台牛 (SENDAI BEEF)

Japanese Top Brand Beef
Top Notch Japanese Beef "Shimofuri"
Sendai Beef

豊かな自然が育んだ正統派の品質。

仙台牛とは…

黒毛和種であり、仙台牛肥育体系に基づき、宮城県で肥育された肉牛で、枝肉取引規格が「A-5」及び「B-5」である肉牛のことです。

仙台牛は全国の市場においても人気の高い牛肉で「品質」「風味」ともに高い評価を受け全国の銘柄牛の中でも最高級の牛肉といわれています。仙台牛の美味しさの秘密は「宮城の自然」にあります。清冽な水と、宮城の良質米ササニシキ・ひとめぼれの稲ワラを糧とし、仙台牛は「宮城の自然」の美味しさをすべて蓄積したような絶妙な霜降り肉になるのです。

仙台黒毛和牛とは…

黒毛和種であり、仙台牛肥育体系に基づき、宮城県で肥育された肉牛で、枝肉取引規格の肉質等級が3〜4までのものです。

仙台黒毛和牛は、柔らかく、まろやかな口当たりが特徴で、全国の皆様に高い評判を得ている牛肉です。

仙台牛、仙台黒毛和牛ともに、宮城の豊かな自然の中で大切に育てられています。丹精込めて作り上げられた仙台牛、仙台黒毛和牛をぜひ、ご賞味ください。

Authentic, high quality beef raised in plentiful nature

What is Sendai Beef?

It is Miyagi-fed ground, Japanese-Black Beef cattle based on the Sendai Beef fattening system with A-5 and B-5 grade according to the beef grade. Sendai Beef enjoys high popularity in markets nationwide with a great reputation as a delicacy high in quality and taste. It can be said that Sendai Beef is the best quality beef in all of brand beef. The secret to Sendai Beef's great taste lies in "Miyagi nature". With cool, clear water, including Miyagi's high quality rice Sasanishiki and Hitomebore's rice straw as a staple food, Sendai Beef embodies all of "Miyagi nature's" grate taste as a rare marbled cut.

What is Sendai-Black Beef?

It is Miyagi-fed ground, Japanese beef cattle based on the Sendai Beef fattening system with 3-4 grades according to the beef grade. Sendai-Black Beef enjoys a great reputation nationwaide with it's strength being soft, round and pleasant to the taste.

Together with Sendai Beef, Sendai-Black beef are raised with good care in the middle of Miyagi's plentiful nature.
Made with all our heart, enjoy Sandai Beef and Sendai-Black Beef.



歩留が良い Goodness of the yeild rate 出肉率等級		肉質が良い Goodness of meat quality 肉質等級	
A5 仙台牛 Sendai Beef 仙台牛	B5 仙台牛 Sendai Beef 仙台牛	C5 仙台黒毛和牛 Sendai-Black Beef 仙台黒毛和牛	
A4 仙台黒毛和牛 Sendai-Black Beef 仙台黒毛和牛	B4 仙台黒毛和牛 Sendai-Black Beef 仙台黒毛和牛	C4	
A3 仙台黒毛和牛 Sendai-Black Beef 仙台黒毛和牛	B3 仙台黒毛和牛 Sendai-Black Beef 仙台黒毛和牛	C3	
A2	B2	C2	
A1	B1	C1	

※肉質の良い5等級だけが「仙台牛となります。」

*Only good beef with a meat quality of 5 is classifield as Sendai Beef

*只有肉质最好的第5等级的牛肉被称为「仙台牛」

丰富的大自然孕育的正统派的品质

仙台牛

仙台牛为黒毛和种, 在严格遵守仙台牛肥育体系的条件下, 在宫城县内培育的肉牛, 带骨腿肉交易规格为「A-5」与「B-5」的肉牛。

仙台牛在全国市场中是极为受欢迎的高级牛肉, 无论是品质与味道均受到极高的评价, 在全国的品牌牛中也被誉为极品。

仙台牛味道鲜美的奥秘在于「宫城的大自然」。清澈甘甜的饮水, 加之名为「笹锦」「一见钟情」的宫城优质水稻稻草饲料。可以说仙台牛是将「宫城的大自然」中所有美味蓄积在这美妙的雪花肉上。

仙台黒毛和牛

仙台黒毛和牛为黒毛和种, 在严格遵守仙台牛肥育体系的条件下, 在宫城县内培育的肉牛, 带骨腿肉交易规格的肉质等级为3-4级。

仙台黒毛和牛肉质细嫩, 口感柔和, 受到全国的消费者的极高评价。

仙台牛与仙台黒毛和牛是在宫城丰富的大自然中孕育出的极品牛。
敬请品尝宫城人精心培育的仙台牛和仙台黒毛和牛。

