



# を食す 鹿児島黒牛

鹿児島黒牛は、きめ細かな美しい霜降りが織りなすところけるような食感と、繊細ながらもしっかりとした肉と脂の甘みが特長です。  
国内はもちろん、アジア諸国や欧米でも「KAGOSHIMA WAGYU」として、高い人気を誇っており、輸出量も年々増加しています。

料理のプロに 聞きました

## 鹿児島黒牛の持つ素材の力を生かして、シンプルに

当店でも鹿児島黒牛を提供していますが、肉を切る時から、その肉質の良さがよく分かります。細かいサシがたくさん入っているのも、とても柔らかく、しっとりとしています。  
ご家庭で召し上がる際は、素材の良さを生かしたシンプルな調理方法がおすすです。塩コショウを振って、両面を軽く焼き、レモンを絞るだけで、十分においしいいただけます。焼きすぎないようにするのがポイント。脂があっさりとしていて、肉のうまみをしっかりと感じられるので、少量でも満足感を得られると思いますよ。  
一度食べると、とりこになる鹿児島黒牛。ぜひ、一度召し上がってみてくださいね。



華蓮 鹿児島店 料理長 山下 竜吾 さん

百聞は一食にしかず！ぜひ、鹿児島黒牛をご賞味あれ！

鹿児島黒牛を購入できる店・食べられる店はこちら

鹿児島黒牛黒豚銘柄販売促進協議会HP



## 飼養頭数も日本一

和牛には「黒毛和種」「褐毛和種」「日本短角種」「無角和種」の4種があり、このうち日本で飼育されている和牛の9割が「黒毛和種」です。鹿児島県で飼育されている肉用牛のほとんどが和牛（黒毛和種）であり、その飼養頭数は全国の約20%を占め、日本一を誇ります。

## 認められた血統の良さ

全国和牛能力共進会では、繁殖能力が高く、消費者ニーズに合った牛肉を生み出す牛づくりが目指されています。種牛の部では、発育が良く、優れた子牛を効率的に生産するための理想的な体型にどれだけ近いか、肉牛の部では、肉量や肉質（いわゆるサシや霜降り度合）、脂肪のうまみ成分であるオレイン酸等の含有量が審査されます。前回大会、そして今大会ともに、優秀な成績を収めた鹿児島黒牛は、名実ともに、おいしい肉を生産する優良な血統の牛であることが認められたと言えます。

# を知る 鹿児島黒牛

## 長い歴史を誇る 鹿児島黒牛

鹿児島黒牛の歴史は古く、鹿児島県では明治時代に全国でいち早く県の畜産試験場が設置され、おいしい牛肉づくりのための研究が始まりました。当時県内各地で飼われていた羽島（はしま）牛・加世田（かせだ）牛・種子島（たねがしま）牛などに、改良に改良を重ね生まれたのが、現在の鹿児島黒牛です。そして、今や日本一の和牛生産地である鹿児島で育てられた「鹿児島黒牛」として、世界に誇るブランド牛となっています。

## ストレスのない環境で、うまみを追求した牛づくり

私たちは、牛のストレスを徹底的に排除し、一頭一頭健康的な牛を育てることを目指しています。  
当社の牛の部屋は一般的な農場よりも十分な広さを確保。散水設備で牛舎の温度管理をしたり、牛が好きなときにいつでもブラシを当てられるよう全部屋にセルフブラッシング用のブラシを設置したりするなど、環境づくりに日々励んでいます。  
また、飼料は原料や加工方法にこだわった特別配合のものを与えています。牛の健康に配慮しつつ、肉質の良さを追求した配合飼料です。さらに、私たちは出荷して終わりではありません。必ず自分たちの舌で肉の食味を確認し、管理のあり方を常に見直すことも欠かしません。  
うまみをとことん追求し、手塩にかけて育てた自慢の鹿児島黒牛を、ぜひ多くの皆さんに食べていただきたいです。

生産者のこだわり



第12回全国和牛能力共進会 第8区(去勢肥育牛)1位 最優秀枝肉賞受賞  
有限会社うしの中山 専務 飯山 真志 さん