



2007年誕生！  
 選び抜かれたものだけに、  
 与えられる称号

くまもと黒毛和牛 **プレミアム**



細かくサシの入ったとろけるような肉質、  
 柔らかで芳醇な味わいのお肉を作る

# こだわりの3本柱

## 定義 (品質)

**「和牛」称号の条件**  
 和牛用飼料「とくせん」シリーズを給与して、28ヶ月令以上になるまでじっくり育てた黒毛和牛の中で(公社)日本食肉格付協会「牛枝肉取引規格」で**上位等級**(5等級、4等級)に格付けされること。さらに12段階に分けられている**脂肪交雑基準(霜降りの度合い)**が**6以上**のものだけが、「和牛」という称号を受けることができます。

**飼料のこだわり**  
 安全で極上の肉を作るために、くまもと黒毛和牛の飼育には、**和牛用飼料「とくせん」シリーズ**は厳選が使われています。「とくせん」シリーズは**厳選した植物性原料(とうもろこし、大麦、ふすま等)**を絶妙なバランスで配合した安全・安心な飼料です。この厳選した飼料が、くまもと黒毛和牛の肉質を、旨みのあるまろやかな霜降り肉に育てるのです。

## 飼料

くまもと黒毛和牛 **プレミアム**



## 黒毛和牛へのこだわり


肥育農家は、**優れた血統**を持つ子牛を、1頭1頭愛情込めて育てています。JA熊本経済連はこだわりの牛肉を農家から消費者の皆様まで責任をもってお届けしています。

## 生産者

## 牛肉の機能性

アミノ酸	運動時のエネルギー源となり、肝機能の向上や免疫機能を改善する働きがあるといわれています。
カルニチン	脂肪の燃焼を促進する作用があるといわれています。
ヘム鉄	貧血の予防に効果があるといわれています。
共役リノール酸	抗がんや体脂肪の減少に効果があるといわれています。
オレイン酸	動脈硬化の予防や悪玉コレステロールの減少に効果があるといわれています。
カルノシン	抗酸化作用や運動能力を向上させる作用があるといわれています。

## ■和牛の選定条件 早見表

肉質等級	5					4			3		2	1
脂肪交雑BMS値	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
ブランド区分	←  <b>和牛</b> →											