

飯館牛 がお求めやすくなります

ニーズに応え、
消費の拡大へ



このたび「飯館牛ブランド推進協議会」が開かれ、飯館牛をより多くの方に食べていただけるよう、飯館牛の定義と名称が次のとおり変更されました。

主な変更点は、お客さんから要望の多かった「買いやすい値段の飯館牛が欲しい」、「ヘルシーな飯館牛が食べたい」などに応えるため、今までよりも霜降りが少ない新しい等級を追加したことです。

飯館牛の定義

条件 1 ... 飯館村内で肥育された肉用牛（黒毛和種に限る）

条件 2 ... 肉質等級（5 ～ 1 等級）のうち、5 ・ 4 ・ 3 等級のもの。

条件 3 ... 歩留等級（A ～ C）のうち、A 等級のもの

変更前		変更後	
等 級	名 称	等 級	名 称
A 5 ・ A 4	飯館牛	A 5 ・ A 4	特選飯館牛
A 3	-	A 3	飯館牛



新たにA 3等級を追加し、名称も変更



肉質等級とは、脂肪交雑や、肉のしまり・きめ、色沢、脂肪の色沢と質により、1 ～ 5 等級に区分され、1 等級だと脂肪がほとんどなく赤みの肉となり、等級が大きくなるにしたがって、霜降りが多くやわらかい肉となります。

歩留等級とは、生体から取れる枝肉（皮や内蔵をとったもの）の割合を表し、割合が大きいほど、たくさんの肉が取れます。標準がBであり、標準より良いものがAとなります。

牛肉の場合は、等級が大きくなるほど、つまり霜降りが多いほど肉の価格が高くなっていきます。今まで「飯館牛は高い」というイメージがあったのは、A 5 等級とA 4 等級のみを飯館牛として販売していたからです。

○ 飯館牛のお求めは、いいたてミートプラザ（ 4 2 - 1 0 0 1 ）・A コープ飯館店（ 4 2 - 0 8 1 8 ）へ。