

しずおか、 和牛元年。

新しい静岡県の 和牛ブランド

富士山のお膝元、静岡県に新しい和牛ブランドが誕生しました。

富士山から連なる山々、清らかな水と空気、温暖な気候。恵まれた環境の中で、生産者が丹精込めて育て上げた上質な和牛です。

徹底的に品質と味にこだわった自慢の「しずおか和牛」。

平成二十九年が静岡県にとっての和牛元年です。

時代に育まれた 牛の系譜を紡ぐ

鎌倉末期に書かれた、国産の牛十選を説いた図説「国牛十図」に遠江牛（遠江は現在の静岡県西部地方）に関する記述があります。

古来より牛の飼育が盛んであったことを窺い知る事のできるこの記述。それは、良い牛が育つ土壌が静岡にある証明でもあります。

上質で美味しい牛肉が生まれる環境に、これまでに培われた生産者の努力と技術が相まって極めた和牛、それが「しずおか和牛」です。



国牛十図 藤原貞幹序 安永七(1778)年 東京大学農学生命科学図書館蔵

写真提供 静岡県観光協会

BRAND LINEUP
SHIZUOKA WAGYU



しずおか和牛

静岡県産 黒毛和種 3等級以上

最長飼養地が静岡県である、
26ヶ月齢以上の黒毛和種の枝
肉で、肉質等級が3等級以上
に格付けされたものです。



しずおか和牛 頂上

静岡県産 黒毛和種 5等級

「しずおか和牛」のうち、肉質等
級が5等級に格付けされた特
に優秀なものだけが「頂上」
を冠することを認められます。



味柔らかく、
旨味ひろがる。

※写真はイメージです