



旨み、やわらかさ、
赤身が美味しい和牛

八代市

熊本県

くまもとのあか牛
さらに「熟成」、
旨みを最大に引き出す。

取り扱いの熊本県産あか牛の肉質は赤身が多く、適度な脂肪分を含んでいるお肉です。

旨みとやわらかさ、ヘルシーさを兼ね備えている国産和牛で、赤身肉は熟成との相性が良い。さらに熟成することで旨みを凝縮し、香りを高め美味しさを最大限に引き出しています。



NC vision
有限会社 エヌシービジョン

【本社】〒699-0111 島根県松江市東出雲町意宇南5丁目1番地1

本紙「熟成あか牛」お問い合わせはこちら

(有)エヌシービジョン 熊本支店 食品事業部

TEL: **0965-65-6661**

受付時間/9:00~16:00 ※土日祝は除く

〒866-0852 熊本県八代市大手町1丁目7-4

NC vision
有限会社 エヌシービジョン

熟成
あか牛

熊本県産
希少熟成

JAPANESE **AGED** RED BEEF.



熟成 あか牛

JAPANESE AGED RED BEEF.

- ステーキ
- 焼肉
- すき焼き
- しゃぶしゃぶ
etc



だから、安心。
だから、おいしい。

本物の証！ 「GIマーク」のあか牛です

「GI」とは「GEOGRAPHICAL INDICATION」の略。「地理的表示」と訳されます。特定の地域を生産地として、その土地の気候や風土と結びついた品質や歴史をもつ製品の名称を登録する制度で、具体的には長年培われた特別な生産方法や気候・風土・土壌などの分野で高い評価を獲得した製品の名称を知的財産として国が保護する仕組みです。

くまもとあか牛は、その品質等が認められGIマークを獲得しています。国も認める安心のお肉だから、美味しく安心して召し上がっていただけます。

わずか0.36%!日本の希少な和牛 あか牛



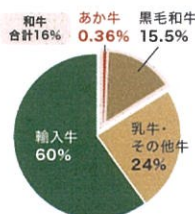
あか牛の特徴

あか牛こと、褐毛和種（あかげわしゅ）は熊本系と高知系に分けられる国産和牛です。国内消費の割合を見ても、国産40%、その内16%が和牛、さらに0.36%が「あか牛」と希少性の高い国産和牛です。

この和牛4種の一つあか牛の肉質は、幅広い年齢の方に召し上がっていただける食べやすいお肉です。

飼料や環境など、独自の肥育方法により、赤身のしっかりとした味わいだけでなく、今までの牛肉の品質では類を見ない、サラッとした脂の旨みや、時間が経っても固くならないのが特徴です。

（牛肉国内消費の割合）



栄養面でも優れたあか牛

健康志向の方や、食事に気を使う方が増えたこともあか牛が注目されている理由です。まず、あか牛にはスレオニンやアラニンが豊富に含まれています。

（スレオニン：余分内臓脂肪の蓄積を抑制／アラニン：脂肪燃焼効果）
さらに、タウリン（効果は以下）は、牛肉の中でも特にあか牛に多く含まれていると言われています。

- ① 肝臓や心臓の機能を向上
- ② 高血圧を予防
- ③ 体内のコレステロールを軽減する作用

健康志向の方にもおすすめの、美味しくヘルシーなお肉です。

取り扱い商品紹介

商品についてのお問合せは
こちらから ▶ TEL: **0965-65-6661**

受付時間/9:00~16:00 ※土日祝は除く

ヒレ



脂肪分が少なくあまり動かない部分なので非常に柔らかい。
おすすめ料理：ステーキ・牛ヒレカツなど

ランイチ



肉質自体が柔らかく、肉汁も豊富で深みのある味わいが特徴。
おすすめ料理：焼肉・ローストビーフ・ステーキなど

リブローズ



赤身とサシのバランスがよく、キメ細やかで見た目に美しい。
おすすめ料理：ステーキ・薄切りにして焼き肉など

ウデ



霜降りの割合が多く、旨味成分が豊富でジューシーな味わい。
おすすめ料理：焼肉・しゃぶしゃぶなど

肩ロース



脂肪分が適度にあり、風味が良い部位。
おすすめ料理：焼肉・すき焼きなど

中バラ



赤身と脂肪が交互に重なっており、濃厚な旨みが特徴。
おすすめ料理：カルビとして焼肉では1番人気

サーロイン



キメ細かくて柔らかく甘みがあり、ジューシーな霜降り。
おすすめ料理：ステーキ用として1番人気

外バラ



多めの脂肪でこってりとした旨みが特徴です。
おすすめ料理：焼肉・牛丼など

※写真はイメージです。各部位を3kg〜6kgくらいにカットし熟成しています。上記以外の部位や、内臓関連もございますのでお気軽にお問い合わせください。