



肉本来の味を楽しましなら、やっぱりステーキ。
ナイフを入れたときのジュワとしみでる肉汁と
漂う香りは食欲をそそります。

常陸牛が食べたい買いたい

いばらきの畜産情報 検索

茨城県常陸牛振興協会

TEL:029-292-8364

取材協力:レストランイジマ

水戸市見和2-251-10

TEL:029-252-8115

http://www.nikunoijima.co.jp



口に広がる甘さと旨みはまさにうっ
とりとする至福の味。グルメがうなる
「常陸牛」は茨城の雄大な自然と生産者
のたゆまぬ精進と情熱が生み出した味
の自信作です。

茨城と牛との関わりは深く、天保3
年、徳川斉昭公が水戸に桜野牧を設け
黒牛を飼育したのが始まりです。

昭和51年、優秀な黒毛和種を常陸牛
と命名、グルメ憧れの最高級ブランド
「常陸牛」が誕生しました。

水と緑が豊かな大自然の中で30ヶ月
あまりの期間良質な飼料を与え手塩に
かけて育てた黒毛和種の中でさら
に食肉取引規格A、Bの4と5等級の
みに与えられるブランド「常陸牛」。県
は常陸牛指定生産制度を導入し、素牛
飼育・管理販売まで厳選し安全安心を
徹底しています。

ガツンと言さを味わうならやっぱり
厚いサーロインステーキが一番。絶妙な
霜降りのきめ細かな風味がやわかく
口にとろけます。薄切りの肩ロースも
もていたたくすき焼きも、絶品。極上の
美味しさを体験してください。



至福の味、 常陸牛。

磨かれた飼育管理技術
と厳選された飼料のもと
に育てられ、食肉取引
規格A、Bの4と5等級
に格付された肉質の優
秀なものだけが、「常陸
牛」(ひたちぎゅう)と呼
べれます。肉質のきめ細
かさと柔らかさ、豊かな
風味を存分にご賞味く
ださい。