

県内全域

黒毛和牛の最高級ブランド

常陸牛

ひたちちぎゅう

おすすめポイント

- OSUSUME point
- 1 黒毛和牛の中でも歩留等級A、Bの肉質等級4と5の一級品
 - 2 上質の理由は、厳選された飼料とこだわりの飼育方法
 - 3 目に美しく、食べておいしい、極上霜降り肉



主な生産地

サイズ目安

各部位単位もしくはkg単位でブロックで提供

旬の時期



問い合わせ先

茨城県常陸牛振興協会【TEL/029-292-8364】
〒311-3155 東茨城郡茨城町下土師1950-1



詳しい情報はWebでチェック

茨城を代表する歴史ある和牛。

茨城県が誇る銘柄牛、「常陸牛」は、指定生産者の磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料の元、30ヶ月にわたり育てられた黒毛和牛の中から、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付けされた最高級ブランドです。茨城県の肉用牛のルーツは、今から遡ること約180年前、天保3年に徳川齊昭公が現在の水戸市内に桜野牧を設け、そこで黒牛を飼育したというところから始まります。時代を重ねると共に生産者も精進と努力を重ね、品質の高い黒毛和牛が生産されるようになり、昭和51年に「常陸牛」が誕生しました。

最適な飼育環境が生む 極上の霜降り牛肉。

豊かな穀倉地帯として全国においしい食材を運ぶ食の宝庫、茨城県。作物が良く育つ温暖な気候と肥沃な大地は生命力に満ちています。牛が若いうちは、健康でしっかりとした骨格を持った牛となるよう、自然の中で育てられます。大麦、小麦、とうもろこし、大豆などのミネラルが豊富で飼料をはじめ良質な乾牧草と稲ワラを充分食べさせています。大きくなると管理の徹底した牛舎で毎日しっかりと目を配って飼育します。これにより筋肉がつき、良質な脂肪をつくり、見た目にも美しくおいしい、「霜降り肉」となります。

「常陸牛」は、指定生産者の情熱と長い期間培われた改良や確かな技術に支えられた

高級ブランド牛肉です。肉の部位によって特長が異なりますので、料理に合った部位を選び、常陸牛のおいしさを堪能ください。リブロース・サーロイン・ヒレ・ランプの部位は、赤身に程良く脂身の入った柔らかい霜降りです。他の肩ロース・ももは、サーロイン・ヒレより多少硬めですが、薄切りにして、焼肉やすき焼きに向いています。また、外もも・すね・ばら肉は煮るのに適しています。

近年、アメリカや東南アジア方面の高級ホテルや高級日本料理店等へ輸出が始まりました。常陸牛の肉質は、日本国内のみならず、海外でも高い評価を得ており、どなたでもそのおいしさにご満足いただけます。

