

黒毛和牛

くろげあしゆ

Japanese
Wagyu Beef

和牛

日本の牛は、江戸時代以前はあまり大きくありませんでしたが、明治時代1868年～1912年には、もっと大きくなって力が強く、肉がたくさん取れるように、ヨーロッパの牛とかけ合わせて改良が行なわれたほか、日本人も良い牛を作ろうと努力を重ね、1930年代から40年代昭和時代の前半ごろに、「和牛わぎゅう」と呼ばれる日本独特の牛ができました。





JAPANESE WAGYU

日本黑毛和牛

Japanese Wagyu beef is well acclaimed for its gorgeous marbling of intramuscular fat with extraordinary tenderness and Umami-rich flavor. The prestige associated does steal the limelight in modern culinary world.

日本和牛以其肌肉內脂肪的華麗大理石花紋、肉質非凡的柔軟度及濃郁的鮮味而廣受各界讚譽，在現代烹飪班料理中鋒芒盡顯。



Product Name	Packing	
Wagyu Ribeye (Cap Off) 和牛肉眼 (去蓋)	~4kg/ pc ~250g/ pack x 10/ ctn (~2.5kg)	
Wagyu Striploin (Cap Off) 和牛西冷 (去蓋)	~3kg/ pc ~220g/ pack x 10/ ctn (~2.2kg)	
Wagyu Chuck Roll 和牛肩胛肉眼	~4kg/ pc ~200g/ pack x 10/ ctn (~2kg)	
Wagyu Chuck Rib 和牛三角肉	~3kg/ pc ~200g/ pack x 10/ ctn (~2kg)	

