

探究如珍稀宝石般的神户牛肉的形成过程



THE SECRET OF PRESTIGE KOBE BEEF

一试难忘，
神户牛肉所蕴含的美味是如何形成的？
探究不但在日本即使是海外也作为最高级的牛肉
诱惑着每个人的神户牛肉的秘密。



CLASSIFICATION

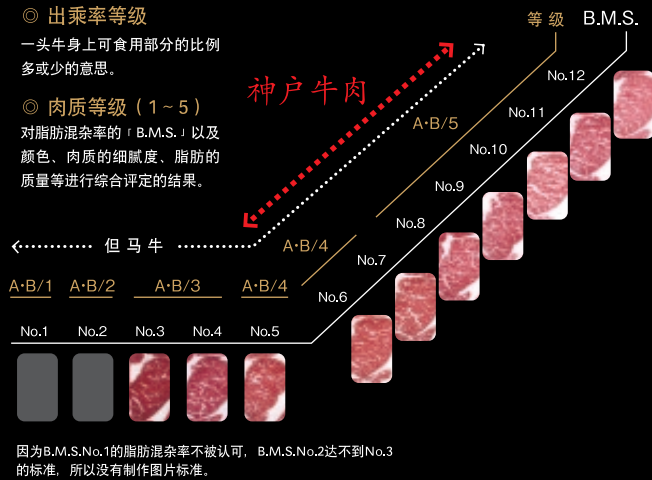
严格的认定标准

没有从一开始就作为神户牛肉出生的牛

即使在「但马牛」中，只有满足一定的品质标准的「筛选」才能获得「神户牛肉」的称谓。

- 【繁殖·肥育】 兵库县内指定的生产者饱含爱心的进行繁殖·肥育纯血统的但马牛的子牛。
- ↓
- 【出栏】 出栏到兵库县的食肉中心，经过整头的BSE检查后，再到交易所。
- ↓
- 【等级评定】 表示脂肪混杂率的「B.M.S.」达到No.6以上、并且肉的品质及细腻度、重量限制等，都达到这些严格条件的牛才能被认定为「神户牛肉」。

牛肉的等级评定是根据出乘率等级和肉质等级来决定的。



ORIGIN

独有的名门望族种牛的血统

左右牛肉肉质的关键就是「血统」

起源于面向日本海、少平原多山地的但马地区的但马牛。在现存极少数的日本原种的黑毛和牛中被誉为极品，作为全国的和牛品质改良的「种牛」来使用。



坚守重要遗产「神户牛肉」的农家的自豪和爱心

子牛们饮用着清澈的矿泉水和严格筛选的饲料，在悠闲轻松的环境里被呵护着慢慢的成长为成牛。因为需要花费时间和精力，所以每年能肥育的头数是有限的。



FLAVOR

美味的特点

神户牛肉的美味在科学上也被证明了

霜降是指脂肪细细均匀的混杂在肌肉中的状态。神户牛肉的脂肪几乎用体温都能溶化的低熔点是其特长。细腻极品的美味红肉和脂肪的鲜美香甜相融合是神户牛肉的绝佳美味。另外，通过科学分析也证明了其富含决定美味口感的鲜味成分肌苷酸和油酸。



【霜降】 熔点低的雪花状脂肪密集地分布在肌肉中。

【红肉】 肉质极为细腻、口感上乘甘甜。

【鲜味成分】 富含决定脂肪味道关键因素的油酸和美味成分的肌苷酸。

