



その美味しさ、
神の国の贈りもの

しまね和牛肉

島根県の誇れるブランド『しまね和牛肉』。

「しまね和牛」は、島根県内で肥育した去勢・未経産の牛肉で、和牛肉の品質の高さを競う全国和牛能力共進会で二度も内閣総理大臣賞を受賞するなど高い評価を受けています。その「しまね和牛」の中でも、(社)日本食肉格付協会の定める肉質等級(ランク)が4等級・5等級の最上級評価を受けた牛肉が『しまね和牛肉』です。一番の特徴は、旨みが際立つ味わい。口に入れると、やわらかさと旨みが際立ち、さらっとした脂はしつこさを感じさせません。きめ細やかな霜降り肉の風味豊かな味わい旨みはまさに“味の芸術品”です。



しまね和牛肉

厳しい条件をクリアした「しまね和牛肉」のブランドマーク

「しまね和牛肉」「#しまね和牛肉」で検索



しまね和牛肉ブランド確立推進協議会

島根県農業協同組合 畜産部肉牛販売課 〒699-2212 島根県大田市朝山町仙山 1677-2 TEL 0854-85-7101 FAX 0854-85-7102

〔しまね和牛肉ブランド確立推進協議会指定店〕

《精肉店》：松江／お肉の神戸屋・ミートショップきたがき・(有)宮本食肉店(松江こだわり市場)・牛肉処えんや(一畑百貨店内)
出雲／(株)北陽ミートセンター・肉の藤増ストアー・JAしまね出雲地区本部ラピタ本店 益田／オオクボジャンボ市店
《飲食店》：松江／焼肉レストラン味道園 出雲／焼肉 大和・島根ワイナリー(レストラン) 飯石郡／ステーキハウス萌美野