

후쿠오카의
맛있는 상품

하카타 와규

살살 녹는 지방과 살코기의 균형이 절묘한 「하카타 와규」

재철

연중

산지

이마주쿠·모토오카(니시구)

도시의 편리성과 근접한 자연, 그리고 다양한 음식으로 인기가 높은 후쿠오카시. 시가지를 조금 벗어나면 푸르른 자연이 펼쳐지고 와규의 축산업도 행해지고 있습니다. 생산되고 있는 것은 그 이름도 유명한 「하카타 와규」. 후쿠오카현내의 생산자로서 등록된 농가가 소중히 키운 후쿠오카현산 브랜드 흑모 와규 중에서 3등급 이상의 육질의 것만이 「하카타 와규」라고 불리며 후쿠오카시내에서는 니시구의 이마주쿠나 모토오카 등에서 생산되고 있습니다. 후쿠오카현산의 벼짚이나 목초 등을 주식으로 하고 옥수수, 보리, 밀기울, 대두

등의 양질의 전용 사료로 소중히 사육된 「하카타 와규」는 단맛이 나고 부드럽고 육즙이 풍부합니다. 맛이 깊고 고급스러운 「하카타 와규」는 일본의 풍습인 오츠킨이나 오세이보 등의 선물로도 인기입니다. 그 맛을 만끽하고 싶으시다면 적당히 구운 스테이크나 야끼니꾸를 추천드립니다. 암염만 찍어 드시면 고기의 단맛을 더욱 느끼실 수 있습니다. 물론 스키야키나 샤브샤브에도 잘 어울립니다. 새로운 하카타 명물로서 인기 급상승 중인 「하카타 와규」.

꼭 한번 드셔보세요.

