

ふくおかさん家の  
うまかもん

# 博多 和牛



## とろける脂と赤身のバランスが抜群の「博多和牛」

旬 通年 生産地 今宿・元岡(西区)

都会の利便性と自然の近さ、そして食の豊かさで人気の福岡市。市街地を少し離れば、豊かな自然が広がり、和牛の畜産も行われています。生産されているのはその名もズバリ「博多和牛」。

福岡県内の博多和牛生産者として登録された農家が概ね20ヶ月以上大切に育てた福岡県産銘柄の黒毛和牛の中で、三等級以上の肉質のものだけが「博多和牛」と呼ばれます。福岡市内では西区の今宿や元岡などで育てられています。

福岡県産の稲藁や牧草などを主食とし、とうもろこし、麦、ふすま、大豆などの良質な専用飼料が与えられています。

こうして大切に育てられた「博多和牛」の肉質は甘味があり、柔らかくてジューシー。味わい深く上質な「博多和牛」はお中元やお歳暮などの贈答品としても人気です。その味わいを堪能するなら、火を通しすぎないステーキや焼肉がオススメ。岩塩のみで食べると肉の甘味が引き立ちます。もちろん、すき焼きやしゃぶしゃぶにもぴったりです。新たな博多名物として人気急上昇中。ぜひ、一度味わってみてください。

