



サシよし肉質よし！ 最高峰の黒毛和種を姫路ブランドに

平成22年、姫路和牛流通推進協議会によってブランド化された姫路和牛。さまざまな要件をクリアした肉質等級上位ランクの黒毛和種だけに与えられる称号です。温暖な気候と澄んだ空気、清らかな水…。豊かな自然環境の中で創意工夫されたエサと手厚い栄養管理、優れた生産技術によって育てられた姫路和牛の特長は、霜降りと呼ばれる細やかなサシ。熱を加えると溶け出し、とろけるようにやわらかな食感に。さらに和牛特有の脂肪の香味が広がり、おいしさを五感で味わうことができます。



- ・黒毛和種であること
- ・西播磨地域の生産者であること
- ・最長肥育地域が兵庫県であること
- ・姫路市場でと畜しセリに掛けられたものであること
- ・公益社団法人日本食肉格付協会格付等級がA4またはB4以上であること



但馬牛の血統がおいしさの証し — PREMIUM 姫路和牛 —

姫路和牛の中でも、但馬牛を素牛とするものは「PREMIUM 姫路和牛」と称されます。但馬牛は肉質や肉色の良さ、繊細で美しいサシに加え、皮下脂肪が少なく肉の歩留まりも良いなど、肉牛として秀逸。その秀逸な品種を維持するために、他地域の血統が混じらないように閉鎖管理され、長い歳月純血を守りながら兵庫県全域で飼育されています。この血統こそがおいしさの証し。PREMIUM姫路和牛の肥育を担う指定生産者らは情報交換を密に切磋琢磨しながら、さらなる品質の向上に力を注いでいます。



- ・神戸肉流通推進協議会規約（第20条）を遵守するものであること
- ・西播磨地域の生産者であること
- ・姫路市場でと畜し、セリに掛けられたものであること

お問い合わせ 姫路市農政総務課

〒670-8501 姫路市安田四丁目1番地 TEL 079-221-2496 FAX 079-221-2473



西播磨の郷土ブランド

姫路和牛

澄み切った空気、清らかな水、緑豊かな山々…。このような自然の恵み豊かな西播磨地域で丹精込めて育てられた優れた血統の肉用牛、それが「姫路和牛」です。

西播磨地域が誇る郷土ブランド「姫路和牛」の美味をご堪能あれ。

HIMEJI BEEF 牛



飲食店

姫路和牛取扱店 ※順不同

販売店

1	焼肉 力 姫路店	姫路市佃町66-1	☎079-223-2919
2	焼肉 力 今宿店	姫路市神子岡前2-1-9	☎079-298-2919
3	焼肉 力 相生店	たつの市揖保川町大門274-16	☎0791-72-6432
4	YAKINIKU RIKI しらさぎ	姫路市南町65大手前ビル6階	☎079-280-6630
5	焼肉あづみ	姫路市博労町200	☎079-297-7805
6	夢乃井	姫路市夢前町前之庄187	☎079-336-1000
7	しゃぶしゃぶ但馬屋 姫路フェスタ店	姫路市駅前町363-1 フェスタビル3階	☎079-282-0429
8	姫路瓢亭 本店	姫路市本町68	☎079-222-8180
9	すし官太 各店舗		
10	ホテルシーショア・リゾート	たつの市御津町黒崎1842(新舞子西浜恋人通り)	☎079-322-0090
11	浅草今半 国際通り本店	東京都台東区西浅草3丁目1-12	☎03-3841-1114

1	エスフーズ(株) 姫路支店	姫路市東郷町1451-6	☎079-282-0291
2	幸田精肉店	姫路市飾磨区亀山102	☎079-235-4363
3	焼肉 力 飾磨店	姫路市飾磨区細江628	☎079-233-1213
4	西内商事(株)	姫路市三条町1丁目1-1	☎079-288-9241
5	(株)牛肉商但馬屋 山陽百貨店	姫路市南町1 山陽百貨店本館 地下1階	☎079-284-5129
6	安積精肉店	姫路市博労町200	☎079-296-0298
7	(株)サンエム	姫路市東郷町1449-7	☎079-283-0156
8	石井精肉店	姫路市夢前町前之庄1365	☎079-336-1129
9	パントリー 姫路店	姫路市豆腐町222 JR姫路駅ピオレごちそう館内	☎079-226-2760
10	旬彩蔵 書写	姫路市書写875-8	☎079-266-3910
11	旬彩蔵 飾磨	姫路市飾磨区細江2706	☎079-235-8001
12	肉のほりま屋	姫路市花田町小川978-4	☎079-252-5078
13	(株)舞フーズ・田中	姫路市三左衛門堀東の町1	☎079-285-2983
14	ボンマルシェ 各店舗		
15	玉家	揖保郡太子町佐用岡353-1	☎079-276-2988
16	(株)G-7 ミートテラバヤシ 福崎店	神崎郡福崎町西田原1394 ボンマルシェ福崎店内	☎0790-23-0328
17	(株)名産神戸肉 旭屋	高砂市伊保港町1-8-13	☎079-447-0353
18	肉の兵庫屋	佐用郡佐用町佐用221-1	☎0790-82-3228
19	(株)本神戸肉森谷商店	神戸市中央区元町通1丁目7-2	☎078-391-4129
20	神戸元町辰屋	神戸市中央区元町通1丁目13-19	☎078-331-3016



姫路和牛PRキャラクター「ひめまろ」は、つぶらな瞳に気品あふれるまろ眉、姫路城をかたどった赤い腹掛けがチャーム。姫路和牛の取扱店やイベントで出現するかも…？
※「ひめまろ」のデザインは、姫路市へ申請すると無料で使用できます(詳しくは市HP参照)

よりおいしく牛肉をいただくために

知っておきたい豆知識

豆知識① 「A5等級(ランク)」とは？

牛肉の品質は格付けによって客観的に評価されます。可食部の割合を判定するのが歩留まり等級で、Aを最高にCまであります。霜降り(サシ)の度合い、肉の色つや、脂肪の色つやと質、肉の締まりときめの4項目で評価するのが肉質等級で、5を最高に1まであります。つまり、「A5等級」とは量質共に最高ランクということです。このような格付け等級もおいしい牛肉選びのヒントに。

豆知識② 「食肉の知識」は「食肉のプロ」から

高い技術と豊富な知識を持つ「食肉のプロ」が対面販売しているのが精肉店です。作りたい料理に合う部位を教えてもらって必要な分だけ注文できたり、ブランド牛の素材を生かしたおすすめ調理法や肉の正しい保存方法を教えてもらえたりと、食肉のプロからさまざまな情報や役立つアドバイスを得ることができます。肉料理のメニューの幅も広がりそうです。

和牛達人 WAGYU MASTER®

安心・安全な和牛を、
姫路から世界へ

和牛マスター食肉センター
FSSC22000
2018.3月取得
輸出認可国 45カ国 (USA・EU等)
2019年7月現在
<http://wagyu-master.jp/index.html>