

阿蘇のあか牛を食べてみませんか？



あか牛は、脂の多いくろ牛（黒毛和牛）とは違い、赤身（筋肉）が多いのが特徴です。欧米ではいわゆる霜降り肉よりも格上にランクされ、草食動物である牛本来の健康的な旨みが味わえます。

今回は初の試み、ということで、O2Farmの稲ワラや牧草をたくさん食べた我が家のメス牛一頭をお肉にしてみました（詳しくは「よかこ通信8月号」をご覧ください）。そこで、みなさんにも南阿蘇の草原でのびのびと育ったあか牛を産直でおすそわけ致します。お米と一緒にぜひお試しください。ほんのりと、阿蘇の草原の香りがするお肉です。

A. <5000円コース> モモ肉またはカルビや肩などの組み合わせ約2キロ

~~B. <10,000円コース> ステーキ肉約2キロ+お楽しみ部位約1キロ~~

Bの1万円コースは、12,000円相当の容量なので断然お得ですが、ステーキ肉の量に限りがあるため、~~限定15組とさせていただきます~~。贈答用にもぜひご利用ください。ご注文、心よりお待ちしております。

すみません！売切れとなりました！

ひとくちメモ：あか牛



褐毛和種（あかげわしゅ）は熊本系と高知系に分けられます。いずれも起源は韓牛と言われています。現在の「くまもとあか牛」は阿蘇、矢部および球磨地方で飼われていた在来種とシンメンタル種の交配により改良された固有種で、昭和19年に和牛として登録されました。

あか牛は、耐寒・耐暑性に優れており、放牧に適し、性格がおとなしく飼育しやすいという特性を持っています。肉質は赤身が多く、適度の脂肪分も含み、うま味とやわらかさ、ヘルシーさを兼ね備えています。

（参照「熊本県畜産農協連合会」：<http://www.akaushi.jp/info/breed/place.html>）