

# 三田牛 / 三田肉



焼肉、ステーキ、すき焼き、しゃぶしゃぶ.....など、いろいろな料理がありますね。  
牛肉が大好きな人も多いのでは？  
地元三田の「三田肉」はひと味違う味わい深いお肉です。  
そんな美味しい三田肉とは、いったいどんな牛肉なのでしょう？

## 三田牛って？

但馬牛を三田市内の生産者が育て、三田食肉センターでと畜され、厳しい検査に合格した牛肉

## どうしてそんなにおいしいの？

和牛の中でも最も優れた但馬牛を肉牛肥育に適した三田地域（寒暖差が激しく、ミネラルを多く含んだ水）で生産農家が一頭一頭愛情を込めてストレスを少なく育てています。肉質は柔らかく、上品な脂は口の中でとろけるような美味しさです。

# 三田牛が食卓に届くまで


**1 子牛の生産**

生後8～9ヶ月まで一頭一頭わが子のようにかわいがって育てます。




**2 子牛のセリ**

生後およそ10ヶ月、丈夫に育った子牛たちは子牛市場へ出荷されます。




**3 肥育**

およそ18～20ヶ月おいしいエサを食べさせ、良い肉質の牛に育て上げます。




**4 と畜**

生体・内臓及び枝肉検査に合格した牛は、熟練の技術者により食肉(枝肉)になります。




**6 食卓**

スーパーやお肉屋さんでステーキや切り身加工され、お家で美味しい料理になります。



**5 カット**

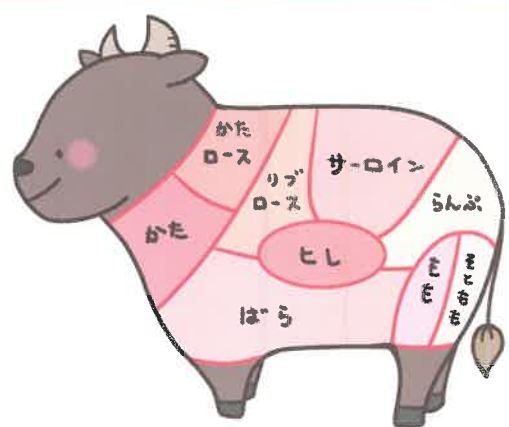
枝肉から骨を取り除き、サーロインや各部位肉に分割し、お店へ販売します。



## 牛肉部位とおすすめメニュー

- \*かたろース
- \*サーロイン
- \*ヒレ
- \*らんぷ

- ◆ステーキ
- ◆しゃぶしゃぶ



- \*かた
- \*ばら
- \*もも

- ◆焼肉
- ◆シチュー
- ◆煮込み