

# 「仙台牛」の格付け

(公社)日本食肉格付協会が行う「枝肉取引規格」という日本全国共通の基準に基づいたランク付けで、A5、B5に格付けされた牛肉だけが「仙台牛」の称号を得ることができます。

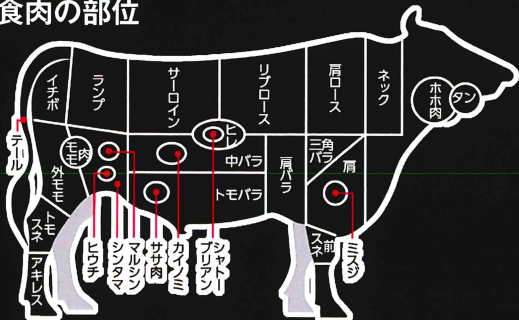
## ◆「歩留等級」と「肉質等級」

<b>歩留等級</b>	<b>A~C評価</b> 骨のついた肉から骨や余分な脂などを取り除き、肉にした時の肉の割合のことで、歩留まりが良いほど肉(赤身)が多く、生産効率が良いとされます。
<b>肉質等級</b>	<b>1~5評価</b> 「霜降の度合」を中心に、「肉の色」、「肉のキメや締まり」、「脂肪の色沢・光沢」の4種類について総合的に評価します。

↑ 肉質が良い	← 歩留が良い		
	<b>A5</b> 仙台牛	<b>B5</b> 仙台牛	<b>C5</b> 仙台黒毛和牛
	<b>A4</b> 仙台黒毛和牛	<b>B4</b> 仙台黒毛和牛	<b>C4</b>
	<b>A3</b> 仙台黒毛和牛	<b>B3</b> 仙台黒毛和牛	<b>C3</b>
	<b>A2</b>	<b>B2</b>	<b>C2</b>
	<b>A1</b>	<b>B1</b>	<b>C1</b>

仙台牛と同じ育て方をしながらも、C5~B3と評価されたものは「仙台黒毛和牛」と称されます。霜降り度合いは仙台牛にはかきませんが、味はひけをとれません。

## ◆食肉の部位



## 交通のご案内



東北自動車道築館I.C、三陸自動車道登米I.Cからのアクセスなど主要高速道路が至便。電車もJR東北新幹線くりこま高原駅、JR東北線新田駅、石越駅など中心部へのアクセスルートは多彩。

## 登米市和牛振興協議会

〒987-0602 宮城県登米市中田町上沼字西桜場18番地  
(事務局:登米市産業経済部内 TEL.0220-34-2713)

みやぎ登米産

仙台牛

仙台黒毛和牛

宮城県産黒毛和牛種

Sendai Beef

ふるさと登米市の豊かな大地に育まれた最高級国産牛肉をお届けいたします。



登米市和牛振興協議会



登米市和牛振興協議会  
会長(登米市長)

熊谷盛廣

登米市には東北最大を誇る北上川や栗駒山を源とする迫川、国際的に重要なラムサール条約指定登録湿地の伊豆沼・内沼などの豊かな自然環境があります。この豊かな自然環境に広がる肥沃な登米耕土は古くからの稲作地帯となっており、その清らかな水で育った「ひとめぼれ」や「ササニシキ」などの良質な稲わらを利用した黒毛和牛の肥育、ふるさとの豊かな自然の恵みをからだいっぱい吸収して育てられたのが、みやぎ登米産「仙台牛」・「仙台黒毛和牛」です。

それぞれの畜産農家が工夫を凝らしながら一頭一頭に愛情を注ぎ、こだわりをもって育ててきました。地域が一体となって生産した安全・安心なみやぎ登米産「仙台牛」・「仙台黒毛和牛」を、どうぞご賞味ください。



一頭一頭大切に育てられた牛たちは、  
極上の霜降り「仙台牛」として、  
全国の食卓に届けられます。

宮城県の県北に位置する登米市は、  
全国有数の和牛の産地です。  
北上川が流れる広大な穀倉地帯であり、  
その自然環境と畜産農家の絶え間ない努力が  
良質の和牛を生み出しました。  
生産者は最高級の肉牛を育てるために、  
日々の苦勞を惜しみません。

