

全農のお肉工房 印西店

- ◇JA西印旛農産物直売所「とれたて産直館印西店」内には、千葉県内で、2店舗目の出店（令和4年7月現在）となる「全農のお肉工房」があり、厳選された美味しいお肉をご購入することができます。
- ◇JAグループの千葉県産銘柄肉「房総ポーク」をはじめ「みやざわ和牛」・「千葉若潮牛」の特徴や生産者の想いを消費者の皆様にお届けいたします。





みやざわ和牛 とは

- ・ みやざわ和牛は香取郡東庄町にある宮澤農産が生産している和牛です。
- ・ 牛肉品質評価の最高等級 **A 5 ランクが 9 1 %**(※)を占める **非常に優れた肉質の和牛**です。
- ・ 平成 1 9 年からアメリカへ輸出している優れた品質の牛肉です。

※令和 3 年度の和牛出荷頭数のうち A 5 ランクの割合



(写真はイメージです)



千葉若潮牛 とは

- ・ 若潮牛は千葉県の銘柄牛のなかでも、**最も長い歴史**を持っています。
- ・ J A ちばみどり管内の「匝瑳市、横芝光町、銚子市」の**認定生産者**によって育てられた交雑牛です。



(写真はイメージです)

交雑牛は

- ・ 和牛の肉質の良さと
- ・ ホルスタインの肉量の多さ



二種の特徴をあわせもった
バランスに優れたハーフの牛です



房総ポークとは

- ・房総ポークは千葉県農協銘柄豚肉です。
- ・香取市・富里市・旭市を中心に認定生産者が育てています
- ・海藻粉末を加えた専用飼料を与えています。
- ・豚肉特有の臭みが少なく、『スッキリとした旨味』が特徴です。



(写真はイメージです)

