

能登牛銘柄推進協議会



能登牛

味わう逸品 黒毛和種
ここにあり



能登牛とは

能登牛は、平成23年6月世界農業遺産に認定された石川の美しい自然や素朴な風土の中で丹精込めて育てられており、きめ細かい肉質と上質な脂によるトロけるような食感が特長です。

能登牛認定基準

- 黒毛和種（血統が明確なもの）
- 石川県内が最終飼養地であり、かつ飼養期間が最長
- 肉質等級はA3、B3以上など

能登牛(枝肉)には「能登牛銘柄推進協議会」が証明書を発行しています。



能登牛証明書

証明書には牛の認定番号、品種、肉質等級、個体識別番号、飼養地などが記載されています。



能登牛シール

同じく認定した能登牛であることを証明するシールです。店頭販売のパック等に貼られ、消費者にとっては本物の証であることを示す目印です。

オレイン酸がおいしさのひみつ!

能登牛は和牛のオリンピックと呼ばれる「第9回全国和牛能力共進会」で、脂肪に含まれるオレイン酸の含有率が最も高く、特別賞「脂肪の質賞」を受賞しました。牛肉のやわらかさや舌触りは、脂肪中のオレイン酸が重要で、含有率が高いほど、トロけるような食感が味わえるとされています。



能登牛プレミアム認定制度



能登牛プレミアムとは、能登牛に認定されたものの中でも、特に品質が高いもので、次の基準を満たしたものをいいます。

能登牛プレミアム認定基準

- 能登牛のうち、
- 格付けA5のうちBMS※10以上のもの
 - 格付けA5のうちBMS8または9の場合、オレイン酸含有率55%以上のもの
- ※ [BMS]…霜降り度合いの基準。1から12まであり、数字が大きいほど霜降りが多い

能登牛認定店制度

認定店の情報はこちら→<http://notoushi.net>

能登牛を販売、提供している店舗を能登牛認定店として認定しています。

- 認定基準
- | | |
|------|---------------------------|
| 販売店 | → 能登牛を年間3頭以上取り扱っていること |
| 飲食店 | → 常時、メインメニューで能登牛を提供していること |
| 宿泊施設 | → 常時、能登牛を含む宿泊プランを提供していること |

能登牛および本リーフレットに関するお問い合わせ先

能登牛銘柄推進協議会 <http://notoushi.net>

Tel.076-225-1623 事務局：石川県農林水産部畜産振興・防疫対策課内

