

その肉質は、  
きめ細やかで柔らかく、味香ばしく、  
肉そのものの風味に優れています。

味

香

からいっ、  
焼いたときの芳ばしい香りの良さも  
熊野牛ならではの魅力です。



那智の滝



熊野本宮大社



熊野速玉大社

世界遺産  
「紀伊山地の霊場と参詣道」

和歌山、三重、奈良の三県にまたがる「紀伊山地の自然」がなければ成立しなかった吉野・大峯、熊野三山、高野山の三つの「山岳霊場」と、これら霊場を結ぶ大峯奥駈道、熊野参詣道、高野山町石道の「参詣道」、及び周囲を取り巻く山、森、川、滝、温泉、田園などの「文化的景観」が主役であり、世界でも類を見ない資産として価値の高いものです。

その信仰は現在も脈々と受け継がれ、心の原風景として訪れる人々を優しく迎えます。

取扱店舗

発行元  
和歌山県熊野牛ブランド化推進協議会

〒649-7174 和歌山県伊都郡かつらぎ町佐野821-1  
TEL:090-1582-2572 FAX:0736-22-6320  
E-mail:qqmg7nzd@solid.ocn.ne.jp

協力  
熊野牛産地化推進協議会  
(公社)畜産協会わかやま



熊野牛は



和歌山県熊野牛ブランド化推進協議会



# 熊

# 野

# 牛

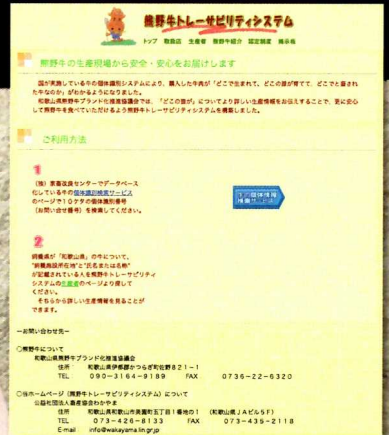
# KUMANO BEEF



## 熊野牛トレーサビリティシステム

スーパーなどで買い物をした時、牛肉のパッケージに10桁の数字が記載されているのに気づいた人もいるのでは？

この数字を牛の個体識別検索サービスのHP (<http://www.id.nlbc.go.jp/top.html>) に入力すると、その牛の品種や性別、どこで生まれて、どこで育ったのかがわかるようになっています。それに加えて、更に詳しい生産情報(生産場所、エサの給与等)を提供できるよう、熊野牛独自のトレーサビリティシステムも公開中です。



<http://wakayama.lin.gr.jp/trace/index.htm>

## 熊野牛の認定制度について

より安心して熊野牛を買っていただけるよう、熊野牛認定委員会(以下委員会)による熊野牛認定制度が平成16年12月より始まっています。

現在、熊野牛の基準を、和歌山県在住の飼養管理者により

出荷月齢(日齢)の半数以上飼育された24ヶ月以上の黒毛和種去勢及び未経産雌牛から生産された枝肉で、(社)日本食肉格付協会による枝肉格付がA3、B3以上のもの、もしくは委員会が委嘱した調査員により肉質等が確認され、委員会において適当と認められたものと規定しております。

## 熊野牛のこだわり

紀州和歌山の山塊に抱かれた自然豊かな環境の中で、緑豊かな山々から湧き出る美しい水と100%植物性飼料を十分に与え、徹底した健康管理と精一杯の愛情をそそぎ、丹精を込めて育てられた美味しい和歌山ふるさとの味熊野牛をどうぞご賞味ください。

## 熊野牛の由来

熊野牛はその名のとおり和歌山県南部「熊野地方」で、昔(旧藩時代)から飼われていた和牛で、農耕用の貴重な労働力として活躍していました。元々優秀な能力と由緒を持つている熊野牛は、選り抜かれた血統を取り入れた品種改良により和歌山県特産の高級和牛「熊野牛ブランド」が誕生しました。



熊野牛認定之証(見本)