

最新の商品取扱や在庫状況、
価格などについての問い合わせ
は弊社担当営業までお願い
いたします。

川島食品株式会社

赤 ま ろ 和 牛



- ・おいしい赤身の赤毛和牛
- ・脂肪融点が低くまろやか
- ・旨みのヒミツは漢方飼料



最新の商品取扱や在庫状況、価格などについての問い合わせは弊社担当営業までお願いいたします。

川島食品株式会社

赤身派 ヘルシー派 の味方!

赤まろ和牛 3つのこだわり

「ヘルシーで旨みの濃い和牛を！」海外の低脂肪な牛肉をヒントに「赤毛和牛^{*}」に着目。健康飼料や育て方に工夫を重ね、おいしいブランド「赤まろ和牛」が育ちました。

1. おいしい赤身の赤毛和牛

赤毛和牛はおいしい赤身が特長の和牛。霜降りの黒毛和牛と違い、脂肪が少なくさっぱりしています。「赤まろ和牛」は、赤毛和牛を特別な飼料で育てたブランド牛。旨み成分グルタミン酸が豊富で上品な味わいです。



2. 脂肪融点が低くまろやか

「赤まろ和牛」の脂肪が口どけする温度は、およそ21~23℃。体温よりも低い温度でさらりと溶けます。また、ヘルシー成分であるオレイン酸や不飽和脂肪酸が黒毛和牛よりも多く、ヘルシーでまろやかな味わいをお楽しみいただけます。



3. 「赤まろ」のヒミツは漢方飼料

おいしい牛肉は健康から。「赤まろ和牛」は、人にも牛にも健康的な14種類の漢方飼料で大切にすこやかに育てられます。それは肉質はもちろん、旨み成分のグルタミン酸のほか、アミノ酸含量の豊富さに表れています。

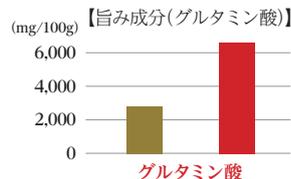


※赤毛和牛…和牛の品種「褐毛和種」の俗称です。

旨み成分2倍以上!

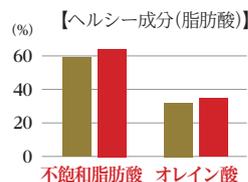
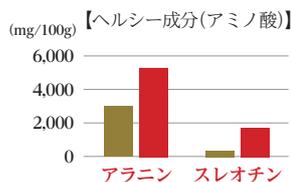
旨み成分として知られる「グルタミン酸」は黒毛和牛の2倍以上。深みのある味わいが楽しめます。

■ 赤まろ和牛
■ 黒毛和牛



ヘルシー成分が豊富!

脂肪を燃やす「ダイエットアミノ酸(アラニン)」、内臓脂肪の蓄積を抑える「メタボ予防アミノ酸(スレオニン)」の含量は黒毛和牛より豊富。また、不飽和脂肪酸や悪玉コレステロールを下げるオレイン酸の含量も黒毛和牛より多く含まれています。



データ:宮城県産業総合技術センター