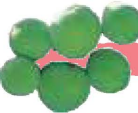


	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
果実	うめ					 うめ							うめ
	ブルーベリー					 ブルーベリー							ブルーベリー
	もも						 もも						もも
	ぶどう							 ぶどう					ぶどう
	いちじく								 いちじく				いちじく
	なし								 なし				なし
	りんご	 りんご							 りんご				りんご
	かき									 かき			かき
	ゆず										 ゆず		ゆず
林産物	ふき			 ふき									ふき
	はたけしめじ	 はたけしめじ								 はたけしめじ			はたけしめじ
	原木しいたけ	 原木しいたけ									 原木しいたけ		原木しいたけ
	菌床しいたけ	 菌床しいたけ											菌床しいたけ
	えのきたけ	 えのきたけ											えのきたけ
	なめこ	 なめこ											なめこ
	ぶなしめじ	 ぶなしめじ											ぶなしめじ
	わさび	 わさび											わさび
畜産物	乳用牛	 乳用牛											乳用牛
	肉用牛 (仙台牛・仙台黒毛和牛)	 肉用牛											肉用牛 (仙台牛・仙台黒毛和牛)
	豚 (しもふりレッド・宮城野豚)	 豚											豚 (しもふりレッド・宮城野豚)
	ブロイラー	 ブロイラー											ブロイラー
	採卵鶏	 採卵鶏											採卵鶏

果実
林産物
畜産物
COLUMN

米どころ宮城は最高品質ブランド牛のふるさとです。



4つの条件を満たしてはじめて、「仙台牛」と呼ばれます。

「仙台牛」になるためには以下の4つの条件を備えている必要があります。①黒毛和種であること。②仙台牛生産登録農家が個体に合った適正管理を行い、宮城県内で肥育された肉牛。③仙台牛銘柄推進協議会が認めた市場ならびに共進会等に出品されたもの。④公益社団法人 日本食肉格付協会枝肉取引規格が、A5またはB5に評価されたもの。全国には200以上のブランド牛があるといわれていますがその中で唯一、肉質等級を最高の5に限定しているのは「仙台牛」だけです。

良質な稲わらを食べて育つ 宮城県が誇る銘柄牛のトップブランド「仙台牛」

仙台牛生産登録農家によって宮城県内で肥育された黒毛和種で、個体に合った適正管理を行い、日本食肉格付協会枝肉取引規格の肉質等級が5等級に格付けされた牛肉だけが「仙台牛」の称号を得ることが出来ます。有名銘柄牛の中でも5等級に限定しているものは他になく最高級品です。また、次のランクは「仙台黒毛和牛」で、こちらも他の銘柄に引けをとらないおいしさです。口当たりが良く柔らかで、まろやかな風味と豊かな肉汁が特徴の仙台牛。霜降り牛肉づくりに、きれいな水と良質で豊富な稲わらが欠かせません。米どころ宮城県は、秋の降水量が少なく、乾燥していることから良質な稲わらが生産されており、米・稲わらは北海道や関東・北陸まで流通しています。良質な稲わらをたくさん食べて2年半大切に育てられた牛が、仙台牛として生産されています。

歩留等級			
肉質等級	A	B	C
	A5 仙台牛	B5 仙台牛	C5 仙台黒毛和牛
4	A4 仙台黒毛和牛	B4 仙台黒毛和牛	C4
3	A3 仙台黒毛和牛	B3 仙台黒毛和牛	C3
2	A2	B2	C2
1	A1	B1	C1

宮城県は日本有数の肉用牛の産地です。「仙台牛」は、数あるブランドの中で、もっとも厳しい基準となっている超高級和牛です。A5・B5に限定しているブランド牛は「仙台牛」だけです。

