

島に生まれ、  
島で育つ、  
希少な黒毛和牛。

田畑、金鉱山、神社、嫁入り

荒波うちよせる島の暮らしには、

いつも牛がいました。

文明開化、ハイカラ、洋食レストラン

昔も今も、佐渡は牛の島。

佐渡島で生まれ、佐渡島だけで育つ牛は

条件が限られるため、

年間わずか数十頭だけです。

やわらかい赤身。人間の体温でとろける脂身。

最初のひとくちの感動は

きつと、最後のひとくちまで。



ゆたかな自然育ち、こだわりの黒毛和牛

佐渡牛

VERY DELICIOUS  
JAPANESE BLACK WAGYU  
FROM SADO ISLAND



 Uoshoku

世界農業遺産の島で

ゆたかな自然を

謳歌する牛たちがいる

日本海に浮かぶ佐渡島。

その面積は東京23区の約1.5倍。

標高1000m級の山あり、

佐渡コシヒカリの穀倉平野ありの

島らしからぬ壮大な風景が

「佐渡牛」の繁殖・肥育地です。

おだやかで四季がはっきりとした海洋性気候、

天然の森、風光明媚な放牧場、

きれいな伏流水、ミネラルの大地。

おおきな島まるごと一つが

牛にとって最高の環境です。



ゆたかな自然育ち、こだわりの黒毛和牛

佐渡牛

VERY DELICIOUS  
JAPANESE BLACK WAGYU  
FROM SADO ISLAND

※国際保護鳥トキの棲む佐渡島では、環境保全に全島で取り組み、平成23年(2011)「世界農業遺産」に登録。

### 001 佐渡牛の歴史 1200年を超えて

佐渡島は古くからの牛の島。はじめは平安時代とも伝わります。往時の牛は犬コロほどに小柄で黒く、温厚で力が強く、山岳や田畑でよく働きました。肉も大変おいしく、明治時代になると外国人鉱山技師たちは、金山坑内で鉱石を運ぶ「佐渡牛」に母国のような食事を求めました。同じ頃、夷(両津)と航路でつながる新潟が開港5港の国際都市に。ハイカラな洋食屋では「佐渡牛」の牛鍋が大人気となりました。



### 002 佐渡牛の肥育 最高の環境と愛情で

日本の食肉文化150年。嗜好の変化やニーズに合わせる取り組みが「佐渡牛」に行われています。すぐれた血統の素牛による繁殖や改良。健康な仔牛を産んでもらうため、春から夏は牝牛を自然放牧。牧草や地元産コシヒカリのワラを舌で巻き取りながら、すこやかに過ごした牛たちは、冬場や出産時には暖かく安心安全な牛舎へ。約30カ月の少々のんびりした肥育期間も、経済効率のみに左右されないこだわりです。



### 003 佐渡牛の応援 地元とともに

黒毛和牛の繁殖で評価の高い佐渡島。しかし、ほとんどの仔牛は高千家畜市場でセリ落とされると、全国各地の有名ブランド牛となるべく生まれ故郷を離れます。島から出ずにそのまま、肥育農家で、愛情たっぷり大事に育てられる牛は年間わずか30頭ほど。まだまだ希少な「佐渡牛」のおいしさを、地元と協力しながら広げ、肥育頭数を増やしていくことも当社の大事なミッションです。



### 004 佐渡牛の食味 とろけるのにあっさり

やわらかく甘くジューシーな肉質、あっさりまるやかな食味が「佐渡牛」の特長です。サシに含まれるオレイン酸とステアリン酸(不飽和脂肪酸)が、通常の動物性脂肪と比べて融点が低いため、口に入れた瞬間に体温で脂肪が溶け、得も言われぬ風味が舌に広がります。多くの方から「食べ飽きない」と言われる理由です。ぜひ、ステーキのようにさっと焼くだけのシンプルな料理で、肉本来の味をお楽しみください。



株式会社 ウオショク

〒950-0951 新潟県新潟市中央区鳥屋野450-1  
TEL.025-283-7288 FAX.025-283-7218  
<http://www.uoshoku.co.jp/>