

山梨の豊かな自然の中で丹精込めて育てた 甲州統一ブランド食肉



甲州牛

● 極上の自然主義 甲州牛

山梨の豊かな自然環境のなか、高度な飼育技術により丹念に育てられた黒毛和牛の中から、肉質等級4・5等級に格付けされたものだけが「甲州牛」として認定されます。

やわらかく鮮やかな肉質と、豊かな風味が魅力です。

● 山梨の自然から生まれた極上の美しさ 甲州ワインビーフ

ワイン造りで生まれるぶどうの搾りかすを飼料に活用し、肉質のきめ細かさと柔らかさ、ほんのり甘い風味を実現した高品質牛肉です。山梨の自然とワイン文化が育んだ、ここだけの味わいです。



問い合わせ先：甲州牛・甲州ワインビーフ推進協議会

TEL：055-223-5535（JA全農やまなし米穀畜産課内）

● 山梨と米国・アイオワ州の絆が生んだ 甲州富士桜ポーク

甲州富士桜ポークのルーツは、昭和34年の台風災害の復興支援としてアイオワ州から贈られた豚にあります。その後の姉妹県州としての交流の中で、複数回にわたり種豚が導入され、山梨県畜産酪農技術センターによる育種改良を経て、甲州富士桜ポークが誕生しました。肉質はきめ細かく、ほどよい霜降り、ジューシーな口当たりが特長で、おいしさと物語がたくさん詰まっています。

問い合わせ先：山梨県銘柄豚普及推進協議会

TEL：055-262-2288（山梨食肉流通センター内）



● のびのび育った極上の味 甲州地どり

山梨県畜産酪農技術センターと甲州地どり生産組合が開発した地鶏です。山梨アニマルウェルフェアの認証農場において、平飼い放牧でのびのびと育てられるため、引き締まった肉質で脂肪は少なく、凝縮されたうま味が特徴です。



問い合わせ先：甲州地どり生産組合

TEL：055-222-0032

