

KOBE Beef

犇こうは神戸牛の専門の焼肉店として歩みました

神戸牛には日本一厳しい
定義があります

但馬牛であること

代々価格に管理されている但馬牛であることが神戸牛であることの前提です

未經産 or 去勢

産牛ならばお産の経験がない牛、雄牛ならば睾丸を除去した牛であること

認定された 生産者

認定された飼育業者によって育てられた牛であること

純 兵庫県産

生まれ、育ち、出荷まで全てが兵庫県で行われた牛であること

歩留等級 A,B 等級

一頭の牛から食肉として利用できる割合を基準化した歩留等級がA,B以上であること

肉質等級 4 以上

霜降りの度合い、色、筋繊維の細やかさ、脂肪などの評価基準(1~5)を4以上でクリアしていること

BMS 値 No.6 以上

霜降りのランクを12段階に分けた時(BMS値)にNo.6~No.12に選別されるもの

枝肉の 重量規定

鮮牛 270kg~499.9kg
去勢牛 300kg~499.9kg
であること
※2019.4.1 定分より適用



神戸牛は品質が保証された地域ブランド牛肉として2015年、国内で初めて地理的表示保護制度に認定されました。