

氷見牛は、肉質・鮮度・脂肪交雑の三拍子が揃った極上の逸品です。そのおいしさの秘密は、緑豊かな環境の中で生産者1人1人が愛情と真心を込めて牛と対話し、ストレスを与えないよう適正な飼育密度を保ち、自家生産の優良粗飼料をバランスよく与える、熟練された肥育技術にあります。どのように調理しても美味しい氷見牛を、是非お近くの認定店でご賞味ください。

氷見牛とは・・・氷見市内で12か月以上肥育され、最長及び最終の飼養地を氷見市とする黒毛和種の牛で、公益社団法人日本食肉格付協会が定める牛枝肉取引規格により肉質等級が3等級以上の牛肉をいう。

認定店とは・・・氷見牛ブランド促進協議会が認定した氷見牛を扱う飲食店または販売店

豆知識

牛の肉は公益社団法人日本食肉格付協会が定める「肉質等級」と「歩留等級」により格付されるが、一頭の牛から取れる肉の量が多い順に「歩留等級」をA～Cと判定し、また①脂肪交雑、②肉の色沢、③肉の締まり及びきめ、④脂肪の色沢と質、の4項目を5段階で評価し、4つの項目中、最も低い等級が肉質等級として判定されます。ちなみに氷見牛はA4ランク以上の比率が85%以上を占めており、上物率が非常に高い。

表 牛肉の格付規格の表示区分

歩留等級	肉質等級				
	高				低
	5	4	3	2	1
A	A5	A4	A3	A2	A1
B	B5	B4	B3	B2	B1
C	C5	C4	C3	C2	C1

氷見自慢のどうやっても美味しい肉
氷見牛ブランド促進協議会

お問い合わせ

氷見市産業振興部農林畜産課
〒935-8686 氷見市鞍川1060
TEL. 0766-74-8086

J A 氷見市営農販売課
〒935-0023 氷見市朝日丘2-32
TEL. 0766-74-8861



《 認定店グルメマップ 》

氷見牛ブランド促進協議会

① 肉の長井



氷見市丸の内13番18号
☎0766-72-5544

② 氷見牛屋本店 (販売・飲食)



氷見市朝日丘1番41号
☎0766-72-0029 ※販売店と飲食店あり

③ 大阪屋ショップ氷見店



氷見市柳田
1166番地
☎0766-91-8700

④ 氷見牛専門店たなか (販売・飲食)



氷見市朝日丘3931-1
☎0766-73-1995 ※販売店と飲食店あり

⑤ 鉄板・お好み RANA



氷見市鞍川1418番地
☎0766-30-2822

⑥ フォレストフローラル
氷見あいやまガーデン



氷見市稲積112番地1
☎0766-72-4187

⑦ 氷見温泉郷魚巡りの宿 永芳閣



氷見市阿尾3257番地
☎0766-74-0700

⑨ 麺屋いく蔵



氷見市北大町25番5号
ひみ番屋街
☎080-3744-7112

⑪ 極 Ban Gyu



氷見市北大町25番5号
ひみ番屋街
☎0766-75-3973

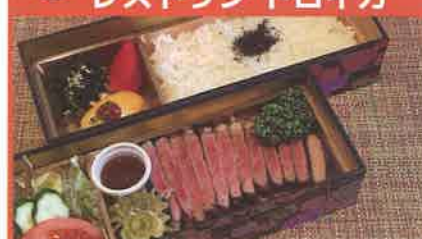


⑧ 氷見・九段浜温泉 ひみのはな



氷見市姿400番地
☎0766-79-1324

⑩ 氷見牛ステーキ&ワイン
レストラン トロイカ



氷見市窪788-1
☎0766-91-1378

⑫ フレッシュ佐武



高岡市昭和町
2-1-10
☎0766-21-2652

⑬ 牛屋-鐵-



高岡市下関町6番1号
クルン高岡B1
☎0766-54-0129

⑭ 大阪屋ショップ万葉店



高岡市米島字東向348番地1
☎0766-30-3737

⑮ 株式会社タカズミ



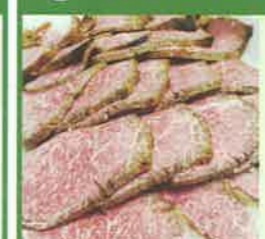
高岡市二塚
199番地の18
☎0766-63-4858

⑯ 雨晴温泉 磯はなび



高岡市太田88-1
☎0766-44-6050

⑰ 有限会社池多ミート



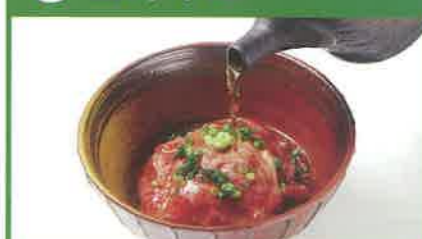
富山市西押川
1633番地
☎076-436-1829

⑱ 氷見牛屋富山店



富山市明輪町1番90号
とやマルシェ のれん横丁
☎076-411-9129

⑲ 金澤牛屋



金沢市本町2丁目7番6号
サイジオービル3F
☎076-255-2908