



常陸牛



茨城県が誇る「常陸牛」は、指定生産者の磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料で育てられた、黒毛和牛の中の最高級ブランドです。肉の部位によって特長が異なりますので、料理に合った部位を選んで、「常陸牛」のおいしさをご堪能ください。

近年・東南アジアの高級ホテルや高級日本料理店等へ輸出が始まりました。「常陸牛」の肉質は、日本国内のみならず、海外でも高い評価を得ており、どなたでもそのおいしさにご満足いただけます。

商品名	常陸牛
出荷可能時期	周年
保存温度帯	冷蔵
輸出希望国又は地域	シンガポール、ベトナム、米国、タイ、マカオ、EU等