



常陸牛



「常陸牛」是茨城縣引以為傲的最高級黑毛和牛，必須是有專業飼育技術的指定生產者，且使用嚴選飼料飼養。根據肉的部位有不同的特性，依照料理選用部位，更可以品嚐到「常陸牛」的美味。

近年來開始出口到東南亞的高級飯店和高級日本料理店。「常陸牛」的肉質不只在日本國內，在海外也獲得相當高的評價，無論任何客層都能感到滿意。

商品名稱	常陸牛
發貨期間	全年
保存方式	冷藏
出口國家或區域	新加坡、越南、美國、タイ、マカオ、EU等