



## ◆5 điểm đặc trưng của thịt bò Matsusaka

1. Thịt bò Matsusaka, cùng với thịt bò Kobe và thịt bò Omi là một trong những thương hiệu thịt bò cao cấp hàng đầu của Nhật Bản.
2. Hàm lượng chất béo có trong thịt bò thấp nên thịt bò Matsusaka khi cho vào miệng sẽ nhanh mềm tan ra.
3. Bò Matsusaka được chú trọng nuôi dưỡng rất cẩn thận, đều là những con bò cái thuộc giống bò lông đen và chưa sinh sản lần nào. (Bò Matsusaka không tồn tại bò đực).
4. Ruột của bò Matsusaka rất quý hiếm. Ngoài thành phố Matsusaka ra thì rất hiếm có nhà hàng nào cung cấp và bán ruột thịt bò Matsusaka cả.
5. Thịt bò Matsusaka được trả giá rất cao tại nước Nhật. Vào năm 2002, 10 tỉ đồng tiền Việt Nam (khoảng 400.000 đô la Mỹ) đã được đưa ra trả giá cho một con bò Matsusaka.

## ◆Lịch sử

Từ xưa, người dân Nhật Bản đã sử dụng bò trong nông nghiệp để canh tác nhưng việc bắt đầu ăn thịt bò thì có từ năm 1868 trở đi, do quá trình phương tây hóa phát triển mạnh vào thời Meiji. Sau quá trình khoảng 3-4 năm cho hoạt động canh tác, bò sẽ được chú trọng cho mục đích nuôi béo lấy thịt. Lúc bấy giờ, bò Matsusaka đã được ưa chuộng và có uy tín thương hiệu rất lớn. Hồi xưa chưa có đường sắt nên người chăn nuôi thường 2 tháng/ 1 lần dẫn bộ khoảng hơn 100 con bò lên Tokyo để bán. Họ vô cùng kỹ lưỡng chăm sóc và để giữ cho bò không bị thương khi di chuyển trong suốt 3 tuần liên tiếp và vất vả, họ sẽ cho bò mang những đôi giày cỏ được dệt bằng tay cẩn thận.

Vào thời kỳ năm 1950, việc canh tác được áp dụng cơ giới hóa hơn và gia súc không còn cần thiết nữa. Người nông dân bắt đầu tập trung đầu tư cho việc chăn nuôi gia súc, đặc biệt gìn giữ cẩn thận truyền thống nuôi bò thịt có chất lượng cao.





## ◆Vô~ béo bò thịt Matsusaka

Người chăn nuôi chú trọng và gìn giữ việc vô~ béo cho bò thịt Matsusaka. Họ nuôi bò một cách cẩn thận, tỉ mỉ để có được loại thịt bò chất lượng cao nhất. Bò được nuôi trong một môi trường thoải mái, thay đổi thành phần của rơm và thức ăn ngũ cốc theo tình trạng sức khỏe của từng con bò để không xảy ra việc tăng ký quá chuẩn chất lượng. Bò được chăm sóc bằng cách theo dõi để cắt móng và chải lông. Một số người chăn nuôi còn cho bò nghe nhạc và nói chuyện với chúng như một thành viên trong gia đình. Đặc biệt vào mùa hè, bò sẽ giảm thiểu cảm giác thèm ăn. Để cải thiện điều này, người ta thường cho bò uống bia và massa với rượu shochu để cải thiện lưu lượng máu, kích thích cảm giác thèm ăn.



## ◆Chất Lượng

Thịt bò Matsusaka là một trong những thương hiệu thịt bò chất lượng cao cấp hàng đầu Nhật Bản, cùng với thịt bò Kobe và thịt bò Omi. Thịt có những hình sọc dài nhìn như sương rơi rất đẹp và hàm lượng mỡ trong thịt rất thấp, vì vậy có cảm giác thịt tan ra ngay khi cho vào miệng. Thịt bò Matsusaka mềm tới nỗi có thể dùng đũa để cắt ra được. Khi được làm nóng lên, thịt bò có một mùi thơm rất ngọt ngào và hấp dẫn, kích thích vị giác của thực khách. Cách ăn thịt bò truyền thống Matsusaka là Sukiyaki, bò bit tết, nhúng nước lẩu, thịt nướng và đặc biệt là thịt Sushi.

## ◆Chứng nhận của thịt bò Matsusaka

Thịt bò Matsusaka có riêng một hệ thống quản lý riêng biệt và chặt chẽ về thông tin và dữ liệu của từng con bò. Mỗi con bò sinh ra ở Nhật Bản có số mặt mã nhận dạng riêng, bao gồm 10 chữ số và riêng bò Matsusaka sẽ được cấp phát 『Giấy chứng nhận thịt bò Matsusaka』. Có thể thông qua mạng internet để tìm kiếm và xem được thông tin của từng con bò như tên, ngày sinh, phả hệ, địa điểm và người phụ trách chăn nuôi. Các cửa hàng và nhà hàng chuyên bán thịt bò Matsusaka sẽ có mã số và giấy chứng nhận của thịt bò Matsusaka cung cấp vào ngày hôm đó. Tại các siêu thị và cửa hàng thịt có bán thịt bò Matsusaka sẽ dán tem thịt bò Matsusaka vào miếng thịt bò đó.

Tìm kiếm mã số nhận dạng bò Matsusaka tại đây !

Chứng nhận thịt bò Matsusaka

Tem dán thịt bò Matsusaka





## ◆Hội chợ thịt bò Matsusaka (Lễ hội thịt bò Matsusaka)

Từ năm 1949 trở đi, vào tháng 11 hằng năm, sẽ chọn khoảng 50 con bò Matsusaka trong số những con bò đã được nuôi dưỡng và vỗ béo cẩn thận để tham dự hội chợ triển lãm thịt bò. Sau đó tổ chức đấu giá giữa các nhà hàng và cửa hàng bán thịt. Năm 2002, giải thưởng kỉ lục được trao là khoảng 10 tỉ đồng tiền Việt Nam (khoảng 400.000 USD) cho một con bò thịt Matsusaka. Khách du lịch nước ngoài khó có thể tham gia vào tổ chức đấu giá này. Tuy nhiên có thể trực tiếp nhìn thấy 50 con bò đã tham gia trong lễ hội và chứng kiến trao giải 『Nữ hoàng bò thịt Matsusaka』 của năm đó. (Vì lý do phòng ngừa dịch bệnh nên không thể tiếp cận hoặc chạm trực tiếp vào từng con bò).

Tại lễ hội, Sukuyaki và bánh bột nếp sẽ được phát miễn phí. Có rất nhiều gian hàng thực phẩm bày bán, ngoài ra bạn còn có thể được thưởng thức món thịt bò nướng Matsusaka nữa...



## ◆Món ruột bò Matsusaka.

Nếu bạn đến Matsusaka nhất định bạn nên thưởng thức món ruột bò Matsusaka. Ngoài thành phố Matsusaka ra thì có rất ít nhà hàng khác bày bán ruột bò Matsusaka. Lý do vì thịt bò và ruột bò thuộc vào 2 hệ thống phân phối khác nhau. Ruột bò Matsusaka chỉ phân phối trong thành phố Matsusaka thôi, không phân phối ra ngoài thành phố. Vì vậy đây là một món ăn rất quý hiếm và đặc biệt.



## ◆Nhiều món ăn khác

### Món Sukiyaki Sukiyaki

Món sukiyaki có cách ăn theo vùng Kanto và vùng Kansai.

Nếu theo cách ăn của vùng Kanto thì cho thịt và rau vào cùng nấu chín.

Còn theo Kansai thì trước tiên chiên thịt bò lên, sau đó cho nước tương và đường vào, cuối cùng ăn kèm với trứng gà sống được đánh tan lên. Tiếp theo sử dụng nước chiên thịt này cho rau vào nấu sau. (Nếu bạn không thích ăn trứng sống thì có thể ăn thịt không vấn đề gì đâu nhé.)





## Món thịt nướng. Yakiniku

Nếu bạn chọn cách ăn nướng bạn sẽ thưởng thức được nhiều loại thịt ở các bộ phận của con bò. Nếu bạn thích ruột bò thì bạn gọi món ruột bò Matsusaka ăn thử. Tùy theo từng cửa hàng và loại thịt khác nhau mà có thể người ta cho nước sốt vào chung với thịt để bày bán. Trường hợp muốn thưởng thức thịt không thôi thì bạn nói để nước sốt riêng biệt ra. ( Tare wa betsu de )



## Món bít tết Steak

Món bít tết là một cách ăn đơn giản để thưởng thức hương vị nguyên chất của thịt bò. Thịt bò bít tết Matsusaka nhìn rất đẹp và vị mềm dẻo đến bất ngờ. Bạn có thể yêu cầu nhà hàng chế biến theo ý thích và khẩu vị cá nhân của mình.



## Thịt bò nhúng lẩu. Shabu-shabu

Món ăn dành cho những người muốn tốt cho sức khỏe. Trước hết hãy dùng mắt thưởng thức thịt bò Matsusaka được sắp xếp gọn gàng trên đĩa. Sau đó, cho từng miếng thịt bò vào nồi nước đang sôi và nhúng qua nhúng lại sao cho nó vẫn còn màu hồng nhạt của thịt bò thì vớt miếng thịt ra dùng ngay để giữ vị ngọt của thịt.

## Cơm hộp, thức ăn nhẹ, vân vân... Bento, snack and other dishes

Thịt bò Matsusaka là loại thịt bò cao cấp nhưng có thể thưởng thức một cách đơn giản và tiện lợi bằng cách mua hộp cơm bò Matsusaka và đi đến thành Matsusaka, vừa ngắm cảnh vừa ăn. Đặc biệt thú vị là vừa dạo bộ vừa nhâm nhi món bánh rán nhân thịt.

Tại thành phố Matsusaka có nhiều nhà hàng sử dụng thịt bò Matsusaka để bày bán và dịch vụ ẩm thực.

