



◆关于松阪牛，您需要知道以下五个事项

1. 松阪牛和神户牛、近江牛并列齐名，是日本高级和牛的最顶级品牌之一。
2. 因为脂肪熔点很低，松阪牛入口即化。
3. 所有的松阪牛都是经过精心培育，从未生育过的黑毛和种母牛。（松阪牛不存在公牛。）
4. 松阪牛的内脏很珍贵。在松阪以外，能品尝到松阪牛内脏的店非常少。
5. 在日本拍卖价格最高的牛是松阪牛。2002年拍出了有史以来最贵的一头5000万日元的天价。

◆历史

日本人在很长时期，只把牛用作于农耕。把牛作为食用是从1868年明治维新时期受西方文化影响开始的。农作三至四年后，不能劳作的牛会被养肥用作食用。据说，从当时开始，松阪牛的评价就很高，有相当高的品牌力了。每两个月一次，农家的人牵着100头以上的牛步行去东京进行售卖。（当时还没有铁道。）为了不让牛受伤，给牛穿上手制的草鞋，步行走上三个星期。这是相当严酷的路程。

1950年起，由于农业机械化的进步，不需要牛进行农作了。于是，农家就开始培育专门用于食用的牛。松阪牛的饲养农家，为了得到高品质的牛肉，现在仍保持传统精心地培育着松阪牛。



◆松阪牛的饲养

松阪牛的饲养农家，为了能产出优质产品对牛进行着精心地饲养。农家会根据每头牛的健康状态，改变稻草和谷物的饲料比例，也不会不合理地对牛进行催肥，并且使牛在没有压力的环境下茁壮成长。修剪牛蹄，刷毛等身体的护养也必不可少。让牛听音乐，甚至把牛当作家人与其说话的饲养农家也有。特别是在没有食欲的夏天，为了使牛增进饮食，有些农家会喂饮啤酒，为了促进其血液循环还用日本酒给牛做按摩。



◆品质

松阪牛和神户牛、近江牛并列齐名，是日本高级和牛的最顶级品牌之一。霜降雪花纹理非常美丽，脂肪熔点很低，是入口即化的极品美味。也就是说，肉质非常软，用筷子就能简单地夹断。并且在加热后的甜美香味会让你食欲大开。松阪牛的传统吃法是寿喜烧，此外，牛排，涮牛肉，烤牛肉，牛肉寿司等等也别有一番风味。

◆松阪牛的证明

松阪牛有着独自的管理体系，对每头牛也进行严格地个体信息管理。在日本出生的每一头牛都有十位数的个体识别号码，松阪牛会颁发『松阪牛证明书』。在网上能查询到牛的名字、生日、血统、饲养员和饲养场所等信息。经营松阪牛的店和餐厅会出示当天出售的松阪牛的个体识别号码以及证明书。超市和肉店、特产店出售的松阪牛都有贴松阪牛标识。

个体识别号码的查询请点击以下链接。

松阪牛证明书

松阪牛 証明書

飼育識別番号 00000-00000

【松阪牛肥育農家】
氏名：松阪 太郎
住 所：三重県松阪市大津町1-1
肥育場所：三重県松阪市大津町

【牛 名】 ゆきまろお 男

【北方肉種別】 近交、フタウ、天宮小牛、黒毛和牛

【 購 入 日 】 平成12年 1月 1日 【 肥 育 日 数 】 947日

【 出 産 日 】 平成14年 8月 5日 【 上 乗 日 】 平成14年 8月 10日

【 移動回数 】 3回 【 全 買 入 価 】 特 産

上記のとおり証明します。 発行者 三重県松阪市大津町上金野1-1-1
平成14年 8月 5日 株式会社 三重県松阪食肉公社

松阪牛标识



◆松阪肉牛共进会（松阪牛节）

1949年以来每年的11月，由松阪牛饲养农家精心饲养的50头牛会参加优质松阪牛评选活动。共进会上，餐厅、精肉店等会参加竞拍。2002年获得一等优秀奖的牛拍卖出了5000万日元（约40万美元），为有史以来的最高纪录。海外游客虽然很难参加竞拍，但可以观赏到出场的50头松阪牛，以及这一年被选上的『松阪牛女王』。（为了防疫，请勿接近及触摸。）

在共进会上，有寿喜烧的免费品尝和撒年糕等的活动。也有各种美食小摊，可以品尝松阪牛烤肉等美食。



◆松阪牛内脏

如果您来到松阪，请一定要品尝一下松阪牛的牛杂。在松阪以外，能品尝到松阪牛内脏的店非常少。因为松阪牛肉和内脏的流通途径不同。松阪牛的内脏在松阪以外几乎很难见到，是十分珍贵的食物。



◆各种料理

寿喜烧（日式牛肉火锅） Suki-yaki

寿喜烧有关东风味和关西风味。关东风味主要是把肉和蔬菜放在佐料汁里煮。松阪属于关西风味，先用酱油和糖把肉煎一下，再蘸生鸡蛋吃。之后用烤牛肉的汁煮蔬菜吃。（不喜欢吃生鸡蛋的可以用不用蘸着吃，直接吃也十分美味。）



烤肉 Yakiniku

想要细细地品尝不同部位的牛肉，那就选择烤肉吧。如果能吃内脏的话，请一定要品尝松阪牛的烤牛杂。根据店和肉的种类的不同，有些肉是事先涂好了酱的。如果想品味原汁原味的牛肉，你可以说『请另外拿蘸酱来。 (tare wa betsu de) 』



牛排 Steak

最能直接品味到牛肉本来味道的就属牛排了。美丽的霜降雪花纹理的松阪牛排，有着令人惊叹的柔软肉质。您喜欢几分熟的牛排，请点单的时候告诉店方。



涮牛肉 Shabu-shabu

健康意识强的人可以尝试涮牛肉。下筷前请先观赏霜降雪花纹理的松阪牛肉。请一片片地涮，并确认肉颜色的变化，当肉还留有一点儿粉红色的时候就可以从锅里拿出来了。

便当, 小吃等等 Bento, snack and other dishes

松阪牛虽然是高级牛肉，但也可以以合理的价格享受到。比如建议您可以在松坂城迹（松阪公园）内一边观赏美景一边品尝松阪牛的便当。边走边品尝刚炸好的牛肉饼也别有滋味。此外，在松阪市内，使用松阪牛的餐厅也有很多，可以体验各种不同的松阪牛料理。

