

愛媛あかね和牛 概要

(1) 研究開発の概要

県内肉用牛農家の収益向上と消費者ニーズに対応し、平成 23 年度から 4 年間、畜産研究センターで研究開発（総事業費は約 7.6 億円のうち施設整備約 4.8 億円）

(2) ブランド牛定義

愛媛あかね和牛生産者規則及び愛媛あかね和牛飼料給与マニュアルに沿って生産した牛。（ただし、肉質等級 5、2、1 は除く。）

脂肪交雑基準(BMS)	NO12	NO11	NO10	NO9	NO8	NO7	NO6	NO5	NO4	NO3	NO2	NO1
肉質等級	5等級					4等級			3等級		2等級	1等級
愛媛あかね和牛						愛媛あかね和牛						
伊予牛絹の味	伊予牛絹の味「黒ラベル」											
ラベルなし									伊予牛絹の味			

(3) 開発コンセプト

赤身と脂肪のバランスを重視した美味しくヘルシーな和牛肉

- ・肥育期間の短縮 30 か月→25 か月～27 か月
- ・消費者ニーズに対応 霜降り肉→赤身と脂肪のバランスのいい肉 等

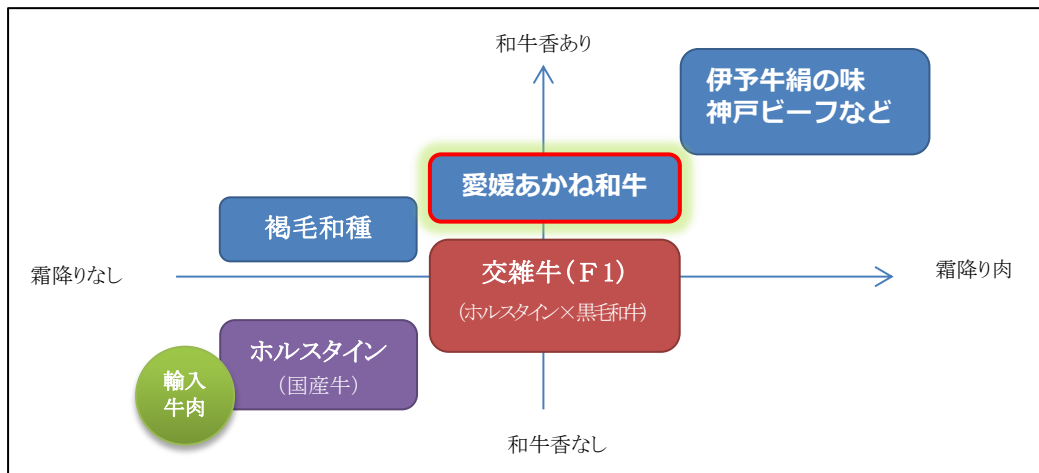
(4) 肉質・栄養成分の主な特長

一般の黒毛和種との比較（コース）

- 脂肪 約 15%ダウン
- タンパク質 約 10%アップ
- グルタミン酸 約 2.5 倍
- オルニチン 約 2.1 倍
- α-トコフェロール 約 1.4 倍
- アスパラギン 約 5.1 倍
- β-グロブリン 約 1.1 倍

(5) ターゲット：女性、シニア層

(6) 食味の位置づけイメージ



(7) 今後のスケジュール

- 11月20日 いよてつ高島屋 プレミアム限定販売開始
- 11月21.22日 えひめ・まつやま産業まつり販売PR（500食@200円）
- 12月5日 プレミアム女子会（アシェットブラン：松山市樽味）
- 1月 プレミアム女子会（東予・南予）
- 3月～ 本格販売イベント（県内）
えひめ食の大使館でのフェア開催（一部店舗）

■お問い合わせ先
 農林水産部農政企画局ブランド戦略課 ブランド推進グループ
 担当：久保田・青野（電話）089-912-2567
 農林水産部農業振興局畜産課 畜産課
 担当：藤田・中村（電話）089-912-2575