

MIYAZAKI WAGYU

The Champion Wagyu



RIBEYE ROLL

A4, Cap-on

Size/Packing 15 - 20 KG x 1 BX



TENDERLOIN

A4

Size/Packing 3 - 4 KG x 1 PC

A5

Size/Packing 3 - 5 KG x 4 PC



STRIPLOIN

A4

Size/Packing 10 - 15 KG x 1 BX



Miyazaki, the second-largest prefecture in terms of Japanese black cattle production, is located somewhat to the northeast of Kagoshima prefecture. This is really great Japanese meat. Miyazaki Beef won the gold medal three times in a row at a national competition known as the "Wagyu Olympics," which is conducted every five years. Over 75% of the area is covered in lush forests and mountains, where cattle are found. This produces meat with a stunning red colour, impressive marbling, and an innately complex flavour profile.



มียาซากิ

จังหวัดมียาซากิ เป็นจังหวัดผู้ผลิตเนื้อวัวดำญี่ปุ่นรายใหญ่เป็นอันดับ 2 คว่ารางวัลชนะเลิศการประกวดเนื้อวัวระดับชาติ ที่เรียกกันว่า "วากิวโอลิมปิก" ซึ่งจัดขึ้นทุก ๆ 5 ปี ติดต่อกันถึง 3 ครั้ง วัวในมียาซากิ อาศัยอยู่ท่ามกลางภูเขาและป่าไม้เขียว ซึ่งครอบคลุมพื้นที่กว่า 75% ส่งผลให้เนื้อวัวมีสีแดงสวยงาม ลายไขมันแทรกอย่างวิจิตร และรสชาติที่เข้มข้นตามธรรมชาติ



เนื้อมียาซากิมาจากวัวญี่ปุ่นขนสีดำสายพันธุ์วากิวแท้ 100% จากเมืองมียาซากิ ประเทศญี่ปุ่นเท่านั้น เราจะเรียกสายพันธุ์นี้ว่า Koroge Washu (คุโรเกะ วาซุ) หรือ Japanese Black ซึ่งมีมากถึง 90% ของเนื้อวากิวทั้งหมดในญี่ปุ่น

วัวในฟาร์มที่เลี้ยงในเมืองมียาซากิแต่ละตัวจะถูกประทับหมายเลขประจำตัว และพิมพ์ลายจมูกเพื่อบันทึกข้อมูล เช่น วันเดือนปีเกิด สายพันธุ์ของพ่อแม่ และสถานที่เกิด เชื่อมโยงกับฐานข้อมูลเพื่อสืบย้อนสายพันธุ์ได้