

Sendai Wagyu うち仙台牛



In Miyagi Prefecture, about 15,000 cattle are shipped for consumption each year, and of these, only about 30% are shipped under the name of Sendai Beef. Only beef that meets strict standards, such as the balance of marbling and lean meat and fine texture, and that is rated the highest, can be given the title of "Sendai Beef."

Sendai beef is well-known as one of the only luxury beefs in Japan that continuously receives a quality rating of level 5. The evaluation method is strict, beginning with the requirement that the cattle be Japanese Black (黒毛和種, Kuroge Washu). The beef is rigorously maintained by registered Sendai beef farmers in Miyagi Prefecture, guaranteeing that each cow is raised in the best conditions. Only cattle that meet the strict standards established by the Sendai Beef Brand Promotion Conference are eligible for market and competitive exhibitions.



In 2023, Sendai beef remains one of Japan's most prized and rare beef. Sendai beef must be graded A5 or B5, with a Beef Marbling Standard (BMS) score of at least 10. Only 0.049% of domestic cattle meet this strict standard for marbling (Wagyu Shop).

Sendai beef is raised in Miyagi Prefecture, where the cattle are fed high-quality rice straw and local cereals. The careful upbringing of the beef results in characteristic marbling and delicious flavour



Striploin
サーロイン



Tenderloin
ヒレ



Ribeye
リブロース

- MTB%0867 Frozen Sendai Striploin A5 (Approx. 3-5 kg/pc)
- MTB%0868 Frozen Sendai Tenderloin A5 (Approx. 3-5 kg/pc)
- MTB%0869 Frozen Sendai Ribeye Roll Cap on A5 (Approx. 3-5 kg/pc)

Sendai Wagyu うち仙台牛



ในปี 2023 เนื้อวัวของเซนไดยังคงเป็นเนื้อวัวที่มีราคาสูงและหายากที่สุดชนิดหนึ่งของญี่ปุ่น เนื้อวัวเซนได ต้องเกรด A5 หรือ B5 โดยมีคะแนนมาตรฐานเนื้อวัว (BMS) อย่างน้อย 10 คะแนน มีเพียง 0.049% ของวัวในญี่ปุ่น เนื้อวัวของเซนไดถูกเลี้ยงในจังหวัดมิยาจิกิ ที่ซึ่งวัวจะได้รับการเลี้ยงฟางข้าวคุณภาพสูงและ รัญพืชในท้องถิ่น

เนื้อวัวเซนไดเป็นที่รู้จักกันดีว่าเป็นเนื้อวัวระดับพรีเมียมเพียงชนิดเดียวใน ญี่ปุ่นที่ได้รับการจัดอันดับคุณภาพในระดับ A5 อย่างต่อเนื่องจากการ ประเมินมีความเข้มงวดโดยเริ่มจากข้อกำหนดให้วัวญี่ปุ่นขนดำ (黒毛和種, Kuroge Washu) เท่านั้น วัวได้รับการดูแลอย่างเข้มงวดโดย เกษตรกรผู้เลี้ยงเนื้อวัวจากเซนไดในจังหวัดมิยาจิกิ ซึ่งรับประกันว่าวัวแต่ละ ตัวจะได้รับการเลี้ยงในสภาพที่ดีที่สุด

วากิวสายพันธุ์ญี่ปุ่นขนดำ (黒毛和種, Kuroge Washu)

คุณสมบัติที่สำคัญที่สุดของวากิวขนดำคือ คุณภาพเนื้อดีเยี่ยม มีเส้นใยกล้ามเนื้อที่มีไขมันแทรกเป็นลายหินอ่อนเรียกว่า ซาชิ (サシ)



- เนื้อนุ่มละลายในปาก มีความชุ่มชื้นสูง
- เมื่อโดนความร้อนที่ 80°C จะเกิด "กลิ่นหอมของวากิว" ที่เป็นเอกลักษณ์
- มีกรดอะมิโนที่ช่วยดีดประสาทตามีออกมา กรดโอเลอิกสูงทำให้วากิวมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ช่วยลดคอเลสเตอรอล LDL (ไขมันชนิดไม่ดี)
- ไม่มีกลิ่นสาบของเนื้อ



- MTB%0867 Frozen Sendai Striploin A5 (Approx. 3-5 kg/pc)
- MTB%0868 Frozen Sendai Tenderloin A5 (Approx. 3-5 kg/pc)
- MTB%0869 Frozen Sendai Ribeye Roll Cap on A5 (Approx. 3-5 kg/pc)