



# SAGA WAGYU

佐賀牛®

Embodying Japan's relentless pursuit of perfection, with rigorous grading, only beef scoring above 7 out of 12 earns the esteemed title of SAGA BEEF.

## Japanese black cattle (黒毛和種, Kuroge Washu)

This breed was carefully cultivated through crossbreeding in the early 20th century, reflects Japan's commitment to excellence.

known for its high meat quality, with marbled muscle fibres and delicate fat patterns called "sashi (サシ)". Wagyu features several significant characteristics:

- A tender texture that melts in your mouth thanks to its high moisture content.
- When cooked at 80°C, it emits a unique "wagyu aroma."
- Rich in amino acids that enhance its umami flavour
- With a high oleic acid content, Wagyu is considered beneficial for health, aiding in reducing LDL or "bad" cholesterol.
- The meat lacks any musty smell.

With roots tracing back to 1983, Saga Beef epitomises Japan's pursuit of perfection. Strict criteria ensure its exclusivity, while marbling, the essence of its flavour, delivers a symphony of taste.



		Size/packing
MTB%2126	Ribeye Cap Off A5 (リブローズ Riburosu)	3 - 5 KG x 1 PC
MTB%0864	Ribeye Roll A4 (リブローズ Riburosu)	3-5 KG x 1 PC
MTB%0864	Ribeye Roll A4 (リブローズ Riburosu)	3 - 5 KG x 1 PC
MTB%0840	Striploin A4 (サーロイン Saroin)	15-20 KG x 1 BX
MTB%2125	Striploin A5 (サーロイン Saroin)	3 - 5 KG x 1 PC
MTB%0841	Tenderloin A4 (ヒレ Hire)	15 - 20 KG x 1 BX
MTB%2124	Tenderloin A5 (ヒレ Hire)	4 - 6 KG x 1 PC

Striploin  
サーロイン



Ribeye  
リブローズ



Tenderloin  
ヒレ







# ซากะวากิว

## 和牛®

เนื้อวากิวอันสมบูรณ์แบบจากญี่ปุ่น ด้วยวิธีการคัดเกรดเนื้อที่แม่นยำ คัดเฉพาะเนื้อที่ได้ 7 คะแนนขึ้นไปจากคะแนนเต็ม 12 จึงจะถือว่าเป็น "ซากะวากิว" เนื้อซากะสะท้อนถึงการแสวงหาความสมบูรณ์แบบของชาวญี่ปุ่น ที่ทำให้เนื้อซากะมีความพิเศษเฉพาะตัว ทั้งไขมันแทรกสวยงาม รสชาติอูมามีเอกลักษณ์ตามต้นตำรับนับตั้งแต่ปี 1983

### วากิวสายพันธุ์ญี่ปุ่นขนดำ (黒毛和種, Kuroge Washu)

คุณสมบัติที่สำคัญที่สุดของวากิวขนดำคือ คุณภาพเนื้อดีเยี่ยม มีเส้นใยกล้ามเนื้อที่มีไขมันแทรกเป็นลายหินอ่อนเรียกว่า ซาชิ (サシ) และมีความพิเศษอื่นๆดังต่อไปนี้



จังหวัดซากะ



1. เนื้อนุ่มละลายในปาก มีความชุ่มชื้นสูง
2. เนื้อโดนความร้อนที่ 80°C จะเกิด "กลิ่นหอมของวากิว" ที่เป็นเอกลักษณ์
3. มีกรดอะมิโนที่ช่วยดึงรสชาติอูมามิออกมา
- กรดโอเลอิกสูงทำให้วากิวมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ช่วยลดคอเลสเตอรอล LDL (ไขมันชนิดไม่ดี)
5. ไม่มีกลิ่นสาบของเนื้อ



		Size/packing
MTB%2126	Ribeye Cap Off A5 (リブローズ Ribu Rosu)	3 - 5 KG x 1 PC
MTB%0864	Ribeye Roll A4 (リブローズ Ribu Rosu)	3-5 KG x 1 PC
MTB%0864	Ribeye Roll A4 (リブローズ Ribu Rosu)	3 - 5 KG x 1 PC
MTB%0840	Striploin A4 (サーロイン Saroin)	15-20 KG x 1 BX
MTB%2125	Striploin A5 (サーロイン Saroin)	3 - 5 KG x 1 PC
MTB%0841	Tenderloin A4 (ヒレ Hire)	15 - 20 KG x 1 BX
MTB%2124	Tenderloin A5 (ヒレ Hire)	4 - 6 KG x 1 PC

Striploin  
サーロイン



Ribeye  
リブローズ



Tenderloin  
ヒレ

