

福島県の牛肉と地鶏肉

ふくしまぎゅう 福島牛

福島牛は、県内で生産された「黒毛和種」のことで、特に肉質の良いものは銘柄「福島牛」としてブランド化しています。

福島牛は、県内の農家さんにより大切に育てられ、風味豊かでとてもやわらかくておいしい牛肉です。



肉質最高!!
極上の
やわらかさ



かわまた 川俣シャモ

古くから絹織物の町として栄えてきた川俣町では、江戸時代からシャモを競わせる闘鶏が盛んでした。

そんな川俣シャモの肉は、プリプリとした適度な歯ごたえと優れた旨味が特徴です。どんな料理にも合い、特にシャモ鍋は絶品です。



優れた食感
うまさ
格別!!

深いコク
おいしさ
抜群!!

あいづじどり 会津地鶏

会津地鶏の歴史は古く、羽が会津地方の伝統行事に使用されるなど、地域の人々に親しまれています。

会津地鶏の肉はやわらかく脂の深いコクが特徴です。日齢を重ねるほどコクも増していくため、長く飼育することで特徴的なおいしさを生み出しています。

