

<中面> サイズ/W210×H230mm(レギュラー4色)



伊予牛「絹の味」  
史上“最高品質”

愛

“愛”のこだわり。

プレミアムトリプルファイブ

5等級オレイン酸55%以上。

「ナイフいらす」を継承した、  
こだわりの絹の味。

『伊予牛「絹の味」愛』は、愛媛の生産者が28ヶ月齢以上という長い期間をかけて大事に育て上げた黒毛和牛の内、(公社)日本食肉格付協会による最上級格付の肉質5等級、且つ、「美味しさ」の指標であるオレイン酸含有率が55%以上という、数少ない選ばれた牛肉のみに与えられる称号であり、伊予牛「絹の味」史上、最もプレミアムな牛肉です。

伊予牛「絹の味」とは



愛媛の自然の恵みをいっぱいを受けて育った健康な丹精牛です。やわらかく、まろやかな美味しさとともに、上品で豊潤な味わい、安全で確かな品質です。

●オレイン酸とは

オレイン酸とは、牛肉中に最も多く含まれる不飽和脂肪酸です。

香りや口溶けの良さとの相関関係が高く、牛肉の美味しさに関連していると考えられています。

近年では、牛肉の霜降り度合いだけでなく、オレイン酸含有率を美味しさの指標の一つとして採用する動きが広がっています。

愛媛県産  
伊予牛  
絹の味

『伊予牛「絹の味」愛』認定比率

定義	頭数	出現率	オレイン酸平均
28ヶ月齢以上	250頭	60.1%	53.6%
内、肉質5等級	140頭	33.7%	53.3%
内、オレイン酸含有率55%以上	<b>46頭</b>	<b>11.1%</b>	<b>56.1%</b>

※平成31年1月17日～令和元年6月30日アイバックス出荷分の黒毛和牛416頭から算出(愛媛あかね牛を除く)