

雪降り和牛尾花沢

日本三雪の地、尾花沢で育まりました。



やわらかな肉質と、
甘みのある脂



厳しい環境が育む、極上の脂

日本三大豪雪地帯のひとつ、
山形県尾花沢市。

この気候は厳しく、夏は40度近く。
冬にはマイナス10度以下にもなります。
この50度以上もの寒暖差から身を守るため、牛は自然に口どけの軽やかな
極上の脂(サシ)を身につけます。

未経産のメス特有のやわらかさ

雪のため大きな牛舎を建てられない
尾花沢では、昔からすぐに大きくなる
オスではなく、やわらかい肉質が特徴
のメスを多く育ててきました。

中でも、特に評価の高い「こどもを生
んでいないメス」(未経産)を厳選して出
荷しています。



32ヶ月以上、じっくり熟成

一般のブランド和牛の飼育期間が
18~24ヶ月なのに対して、雪降り和牛は
32ヶ月もの長い期間、尾花沢の畜産農
家が一頭一頭、たっぷり愛情をかけて
育ててくれています。

月齢32ヶ月以上の牛肉には豊富な旨
味成分(オレイン酸)が含まれることが確
認されています。

山形県産黒毛和牛の中でも、極上の
逸品のみが「雪降り和牛」と呼ばれる資
格を持ちます。

お昼の情報番組「ヒルナンデス！」で
は「お取り寄せお肉ランキング」で見事1
位にも輝いたA5ランクの極上和牛です。