

# 佐賀牛

～全国トップクラスの高品質の牛肉～

## ■佐賀牛とは

全国に約150程ある「〇〇牛」といった牛の銘柄の中で、全国トップクラスの高品質の牛肉。JAグループ佐賀管内肥育農家で飼育された黒毛和種であって、(社)日本食肉格付協会の定める牛取引規格の最高の肉質である「5」等級および「4」等級のBMS「No.7」以上を「佐賀牛」と呼び、それ以下を「佐賀産和牛」と分けてブランド化している。

柔らかい赤身の中にきめ細やかに風味ただよ脂肪が入った見事な霜降り牛肉。ステーキによし、しゃぶしゃぶによし。この甘くてこくのある美味しい肉は、佐賀県特有の穏やかな気候と美味しい水、澄み切った空気のためのものである。さらにJAグループ佐賀管内肥育農家では、子牛のうちから特別の愛情と、熟練した飼育技術をもって、ストレスがかからないように、えさの配合からやり方などきめ細やかな気配りをしている。

## ■歴史

- 1984年（昭和59年） 「佐賀牛」として販売開始
- 1988年（昭和63年） 取扱指定店制度が発足
- 1991年（平成3年） 販売促進協議会設立
- 2000年（平成12年） 商標登録
- 2004年（平成16年） 「佐賀牛」と「佐賀産和牛」の定義基準を変更。  
「佐賀牛」を肉質の最高「5」等級・脂肪交雑(BMS)「No.8」以上に限定していたものを、「4」等級のうち最上級であるBMS「No.7」以上までに基準を広げた。

分野

産業

◎地図・写真・統計資料など



(JAグループ佐賀HPより)

◎引用・参考文献（出典）

- ◆「美味旬彩」  
唐津市ブランド推進課発行

◎もっと詳しく知りたい方は

唐津市近代図書館へ  
お問い合わせください。

■電話：0955-72-3467

■ホームページ：  
[http://tosyokan.karatsu-city.jp/hp/cnts\\_lib/index.html](http://tosyokan.karatsu-city.jp/hp/cnts_lib/index.html)