

## 味

「紀州和華牛」の売りは何といっても脂の質感。融点が低い（従来の黒毛和牛比 $-5^{\circ}\text{C}$ 以上、和歌山県畜産試験場調べ）ことと、和牛脂の香りの主張が控えめであることです。この脂の主張が控えめであることが、和牛の赤身の旨さを引き立てに一役買っております。

個体差はあるので、1頭単位での比較はできませんが、統計ではロース部位における脂肪量が平均で従来の平均と比べ、10%程度少ない（和歌山県畜産試験場調べ）という結果がでております。

国産牛の牛肉での脂の融点は統計的に表すと  
黒毛和牛<交雑種※<ホルスタイン種  
※交雑種とは黒毛和牛と他種を掛け合わせた品種で“国産 黒牛”とか表記されることが多く混同しがちです。国産 黒毛和種 とか黒毛和牛 といった表記されます。

融点が高いと胃腸で脂が溶けにくくなります。国産牛は輸入牛と比べて一般的に融点が低く、その中でも黒毛和種は牛肉の中では脂の融点が一番低いです。それでも霜降りの強さや脂の香りの強さが仇となって、女性の方やご年配層の方を中心に“和牛は脂が強すぎて、胃がもたれる”というご意見をお持ちの方が案外多くいらっしゃるように感じます。そうお感じの方にはぜひ一度お試しください。

サーロイン、リブロース、バラなどの脂の強い部位ほど、その差が強く現れ、食べる回数を重ねるほど、普段より口の中の脂が案外さらっとしていることにお気づきになると思います。

最後に抗酸化作用のあるビタミンEは従来比1.7倍。味の部分への影響はあまりないと思われませんが、「紀州和華牛」は老化防止に繋がると言われているビタミンEが豊富であることも見逃せません。