

日本三大和牛のひとつ

米沢牛の特徴

和牛のブランドとして著名な米沢牛は、400年以上の古い歴史を持ち、日本三大和牛のひとつと言われている。その肉質の良さは、全屈指です。朝日連峰や奥羽山脈など、雄大な山々と一緒に、最上川。夏は暑く冬は寒い。昼夜の寒暖差が大きい。地域で、たくましく育てられています。その中で、厳しい審査をクリアした牛のみが、米沢牛のブランド牛になります。



山形県置賜地方には、米沢市、3町5村があり、米沢牛と認定されています。米沢牛は霜降り肉で、上品な脂が特徴です。肉質は柔らかく、口に溶け、瞬時にその旨みを感じ、柔らかい食感を楽しめます。



写真：米沢市観光課HPより

米沢牛の歴史は、藩政の立て直し、米沢藩の上杉鷹山が藩政を再建するために、産業界を育成した。その中、米沢市の農家は、食肉用に育つように。米沢市には、米沢市の歴史を伝えるために、米沢牛の生誕地として、米沢市観光課HPより

米沢牛の歴史

米沢市は、1965年に市制施行した。その時、米沢市は、米沢市観光課HPより



上杉鷹山銅像(米沢神社)

さくらんぼ・スイカ・ぶどう・ラフランス・つや姫

ザ・ワイ・ユースクラブ

the. Y. youthclub

山形の最高級品をお届けします。 問合せ：セブンヒルズ株式会社 tel:042-646-9934