

能登牛

のとうし



味わう逸品ここにあり！

能登の美しい自然や素朴な風土によって丹誠込めて育てられた「能登牛」。そのルーツは、寛永3年、加賀藩三代藩主前田利常が、能登半島の外浦一帯に製塩業を推進し、その製塩や薪炭を搬出するために活躍した役牛を繁殖させたのが始まりとされています。

能登牛は和牛のオリンピック、「第9回全国和牛能力共進会」において、脂肪に含まれるオレイン酸の含有率が最も高く、特別賞「脂肪の質賞」を受賞しました。牛肉の柔らかさや舌触りはオレイン酸が重要で、含有率が高いほど、トロけるような食感が味わえます。

能登牛銘柄推進協議会が認定する「能登牛認定店」にて、能登牛を購入、食べることができ、最新情報は、公式サイト「NOTOUSHI.NET」でご覧いただけます。

入手先 能登牛認定店等

能登牛銘柄推進協議会

金沢市鞍月1丁目1番地

TEL (076)225-1623 FAX (076)225-1624 URL <http://www.notoshi.net/>