



PREMIER PROTEINS

PREMIER AMERICAN
KOBE BEEF®

米国スタイルの神戸和牛肉



PREMIER PROTEINS

推奨調理法

Premier American Kobe/Wagyu Beef は、屋外BBQグリルで弱火ないし中程度の火力、もしくは、間接火で焼くと最高です。強火に弱い、デリケートな肉質です。強火で焼くと肉が硬くなってしまいます。両面にさっと焼き目をつけてから、直火または弱火ないし中程度の火力で焼いて仕上げます。

American Kobe/Wagyu Beef は、通常種の牛肉よりも、およそ 35% ほど早く焼きあがります。American Kobe/Wagyu Beef は、一旦焼きすぎてしまうと風味や柔らかさが失われ始めます。ミディアムかミディアム・レア程度に焼くことをお勧めします。この風味をぜひお楽しみください!

Premier Proteins, LLC

105 South Jefferson, Suite C-3 #101

Kearney, MO 64060

電話: 816.628.0078 • ファックス: 816.628.5287

info@premierproteins.com

www.premierproteins.com

PREMIER AMERICAN KOBE BEEF®
米国スタイルの神戸和牛肉



AMERICAN KOBE/WAGYU BEEF

Premier American Kobe/Wagyu Beef は米国で飼育された日本原産の和牛からもたらされます。和牛は、他の品種には見られない、霜降り呈する日本産の牛です(和牛とは「日本の牛」を意味します)。*実際、この牛の脂肪は、他の種類の牛の脂肪とは、物理的に完全に異なります。Premier American Kobe/Wagyu Beef はきわめて強いバター風味をもち、事実、同じ量を食べた場合に、通常の牛肉よりも健康的です。比肩するものがないほどきめ細かく柔らかな舌触りをもっています。

弊社の牛肉には、成長ホルモンや抗生物質などは一切使われていません。100% 天然牛肉です(最小限の処理しか施されておらず、人口添加物は一切使われていません)。1箇所の牧場主に飼育された牛で、出自や年齢は認証済みです。

American Kobe/Wagyu Beef は、長期間にわたって日本の伝統的飼料が使用され、米国アイオワ州の1軒の農家で飼育方法が厳しく監視された肉牛から生まれました。伝統的方法に則った飼育方法と最新包装技術を採用することにより、日本の最高級和牛とまったく遜色のない牛肉をお届けすることが可能となりました。

弊社プログラムの和牛には、ほぼ1年間(使役牛の3倍以上の期間)にわたって、合衆国中西部の飼料を用いた日本伝統の飼育法で、厳密な管理の下で飼育されています。こうした飼育法を採用したことにより、弊社の牛肉は、最高級神戸牛とまったく同じ特徴、すなわち、伝統的なマーブリング(脂肪交雑)の特徴を持たせることに成功しました。

北海道にお住まいの武田貞夫さんは、日本で40年以上にわたる和牛飼育の経験を有しており、ご自身が所有されるレストランで、ご自身が育てた和牛肉を供しておられます。また、武田さんは、弊社プログラムの家畜や肉牛の飼育状況を、全面的に監視しています。将来的に弊社プログラムの水準を維持すべく、年に1、2回、弊社の和牛飼育状況を検査され、的確な指示を与えています。さらに、お客様に本当の神戸牛の味をお届けすべく、弊社の肉牛飼育プログラムで使用される飼料を精査し、弊社プログラムが日本における手順を厳格に守っていることを確認していただいております。

まごうことなきバター風味

Premier Proteins では、米国最高の品質をもつ American Kobe/Wagyu Beef 製品をお届けしています。Premier Proteins では、3種類のグレードの American Kobe/Wagyu Beef を取り揃えています。弊社では、お客様の期待に沿った品質の牛肉をお届けすることができるように、米国農務省格付を採用しています。最高級の「Five Star (5つ星)」は、究極のマーブリング、風味、柔らかさ、ジューシーさを誇っています。

Five Star プログラムは、Moderately Abundant (概ね豊か：中級以上の牛肉に対する米国農務省等級) またはそれ以上のグレーディングです(これは日本の BMS (脂肪交雑基準) スケールで、ほぼ8に相当します)。Four Star プログラムは極めて価値の高い牛肉です。これは、マーブリング、風味、柔らかさ、ジューシーさに富んでいます。すなわち、「Slightly Abundant (やや多い)」から「Moderately Abundant (概ね豊か)」のグレード (Prime (最高級) から Average Prime (中級)) となります(これは日本の BMS スケールの5から7に相当します)。それ以外の弊社牛肉は、適価で優れた品質を有する Premier Choice Wagyu Beef® の製品群として出荷されます。

	マーブリング	BMS 番号	Premier プログラム*
プライム	「Moderately Abundant (概ね豊か)」およびそれ以上	No. 8 ~ No. 12	Premier 5 Star
プライム	「Slightly Abundant (やや多い)」から「Moderately abundant (概ね豊か)」	No. 5 ~ No. 7	Premier 4 Star
チョイス	「Moderate (適度)」および「Modest (並)」	No. 3 ~ No. 4	Premier Choice Wagyu Beef®
セレクト	Small (少量)	No. 2	
ノーロール	Slight (わずか)	No. 1	

高級ハンバーガー用肉および挽肉

100% 米国農務省格付 American Kobe/Wagyu Beef を使用しています。100% 米国農務省検査済みの牛肉です。混ぜ物や内臓肉は一切使用していません。

AMERICAN KOBE/WAGYU BEEF の健康的側面

American Kobe/Wagyu Beef の外観は、特徴的なマーブリングを呈しています。このため、今まで体験されたことのない、ジューシーさをお楽しみいただけます。さらに、American Kobe/Wagyu Beef の脂肪は室温で溶ける不飽和脂肪酸です。これは健康によいことが実証されています。American Kobe/Wagyu Beef のリッチな風味は、昔懐かしい肉本来の味を食卓にお届けします。これはバランスの取れた低コレステロール食餌療法に最適です。

American Kobe/Wagyu Beef の重要な点は、その健康的側面にあります。

今日、食品に含まれる脂肪はその悪い面ばかりが強調され、消費者は盲目的に脂肪のない赤身肉のみを求めるきらいがあります。しかし、脂肪は健康にとってすぐれた効果を有していることが実証されつつあります。

弊社のプログラムがお届けする American Kobe/Wagyu Beef は、テキサス州A&M 大学のスティーブン・スミス博士によって不飽和脂肪酸の含有率が高いことが証明されています。このため、コレステロールを低下させる食餌療法に最適です。事実、弊社プログラムから生まれた American Kobe/Wagyu Beef は、有害な血清中のコレステロール濃度を下げる効果を有しています。