



# PREMIER PROTEINS

PREMIER AMERICAN  
KOBE BEEF®

미국산  
고베/와규 소고기



# PREMIER PROTEINS

## 요리 권장사항

Premier American 고베/와규 소고기는 외부 그릴에서 중간 이하의 약한 온도로 가열하거나 간접적으로 가열하는 것이 좋습니다. 고기가 아주 부드러워기 때문에 지나친 열을 가하면 더 질겨질 수 있습니다. 직접 가열하면서 양쪽을 가볍게 재빨리 굽거나 중간 이하의 낮은 온도에서 가열하여 익히십시오. 미국산 고베/와규 소고기는 그릴에서 일반 소고기보다 35% 정도 더 빨리 “익혀야” 합니다.

미국산 고베/와규 소고기를 너무 익히게 되면 풍미와 고기의 부드러운 정도가 떨어지며 모양에서도 차이가 나기 시작합니다. 라이트 미디엄, 미디엄 레어 또는 그보다 덜 익혀서 드시길 권장합니다. 맛있게 드십시오!

Premier Proteins, LLC  
105 South Jefferson, Suite C-3 #101  
Kearney, MO 64060  
816.628.0078 • 팩스 816.628.5287  
info@premierproteins.com  
www.premierproteins.com

PREMIER AMERICAN KOBE BEEF®  
미국산 고베/와규 소고기



## 미국산 고베/와규 소고기

Premier American Kobe/Wagyu Beef는 일본에서 수입되어 미국에서 자란 와규 소의 고기입니다. 와규 소는 일본 소 품종(와규는 실제로 일본 소를 말함)이며 지구 상의 어떠한 품종보다 훌륭한 마블링을 갖고 있습니다. \*이 품종의 지방은 실제로(외관상으로도) 다른 어떠한 품종과도 그 차이를 확인할 수 있습니다. Premier American Kobe/Wagyu Beef는 같은 무게의 일반 소고기보다 실제로 "더 건강한" 식품으로 마치 버터와 같은 탁월한 풍미를 제공합니다. 고기의 결이 뛰어나서 식감이 매우 부드럽고 훌륭합니다.

저희 모든 소고기 제품은 일체 다른 호르몬제 또는 항생제를 투여하지 않았습니다. 모두 청정 소고기(최소한으로 가공 처리되었으며, 인공 성분이 첨가되지 않은)입니다. 저희 프로그램의 소는 단일 목장에서 관리되며 출생과 나이가 확인 관리되고 있습니다.

미국산 고베/와규 소고기의 고품질을 일정하게 유지하기 위해 오랜 기간에 걸쳐 전통적인 일본식 식단으로 먹이고 있으며 단일 가족농 Iowa 가족 사육장에서 사료를 주는 과정을 밀접하게 관찰 관리하고 있습니다. 세심한 품종 교배, 전통 사료 방법과 최신식 포장 기법을 사용하여 일본에서 제공하는 만큼 최상의 소고기를 제공할 수 있습니다. 모든 소는 중서부 지방의 사료를 사용하는 전통적인 일본식 식단으로 1년 가까이 꼼꼼하게 사육하고 있으며 이는 일반 품종 소보다 3배 가량 더 긴 시간입니다. 이러한 요소는 와규 소의 고유 마블링 특징을 두 배 가량 높이며, 우수한 품질의 일본 고베 소고기와 같은 동일한 도체 속성을 생산할 수 있도록 합니다.

일본 호카이도의 Shogo Takeda씨는 일본에서 40년 넘게 와규 소를 키워 왔습니다. Takeda씨는 일본에 있는 자신의 레스토랑에 공급하기 위해 와규 소를 키우고 있습니다. Takeda씨는 현재 저희 프로그램의 종축 및 사육하는 소에 대한 모든 요소들을 관리 감독하고 있습니다. 일년마다 또는 일년에 두 번씩 모든 요소를 검토하며 미래의 성공적인 종축 및 지속적인 품질 유지를 위해 사육에 대한 방향을 제시합니다. 또한, Takeda씨는 현재 프로그램이 일본과의 조약을 준수하여 고객들이 일본 고베 소고기의 최상의 품질을 경험할 수 있도록 사육 소의 식단을 검토합니다.

## 탁월한 풍미

Premier Proteins에서는 최고 품질의 미국산 고베/와규 소고기 제품을 국내에 제공하고 있습니다. 현재 세 가지 등급의 미국산 고베/와규 소고기를 제공합니다. Premier 사는 고객들이 기대하는 품질을 약속하기 위해 USDA 등급제를 준수하며 이를 사용하고 있습니다. 가장 높은 품질인 Five Star는 마블링, 풍미, 고기의 연함과 육즙에서 최상을 의미합니다.

Five Star 프로그램은 알맞게 풍부한 수준(Average Prime 이상에 대한 USDA 지정) 그 이상입니다. (일본 BMS 등급 8과 동일함). Four Star 프로그램에서는 굉장한 가치를 제공합니다. Four Star 프로그램 제품은 풍부한 마블링, 풍미, 고기의 연함과 육즙을 선사합니다. Four Star 프로그램은 약간 풍부한 수준부터 알맞게 풍부한(Prime부터 Average Prime까지) 수준입니다. (일본 BMS 등급 5 - 7과 동일함). 저희 Premier Choice Wagyu Beef® 제품은 고품질의 상등육 제품을 제공합니다.

	마블링	BMS 등급.	Premier 프로그램*
Prime	알맞게 풍부한 수준 및 그 이상임	등급 8 - 등급 12	Premier 5 Star
Prime	약간 풍부한 수준에서 알맞게 풍부한 수준	등급 5 - 등급 7	Premier 4 Star
Choice	중간 및 보통	등급 3 - 등급 4	Premier Choice Wagyu Beef®
Select	적음	등급 2	
No Roll	약간	등급 1	

## PREMIER 버거 및 소고기 분쇄육

100% USDA 등급 미국산 고베/와규 소고기. 100% USDA 검증 소고기. 충전제나 내장육은 사용하지 않습니다.

## 미국산 고베/와규 소고기 상태 측면

미국산 고베/와규 소고기는 훌륭한 마블링으로 시각적으로 눈에 띄는 뿐만 아니라 예전에 경험해보지 못한 부드러운 육즙과 함께 환상적인 맛을 선사할 것입니다. 더불어 미국산 고베/와규 소고기의 지방은 상온에서 녹으며 건강에 이로운 것으로 입증된 불포화 지방입니다. 이러한 미국산 고베/와규 소고기의 우수한 품질 덕분에 정식 메뉴를 준비하는 경우 전통 방식의 고기 요리 맛을 전달하면서도 균형 잡힌 저콜레스테롤 식단으로 아주 완벽합니다.

미국산 고베/와규 소고기에 대한 가장 중요한 부분은 고기 상태입니다.

요즘 지방이 좋지 않다는 인식으로 대부분의 소비자들이 기름기 없는 붉은 고기만을 찾고 있습니다. 그러나 우리의 전반적인 건강을 위해서는 지방을 섭취해야 한다는 긍정적인 영향에 대해 점점 더 다양하고 우호적인 의견들이 대두되고 있는 실정입니다.

Texas A&M의 Stephen Smith 박사의 논문에서 저희 프로그램의 기반을 이루는 미국산 고베/와규 소고기의 불포화 지방 비율이 콜레스테롤을 낮추는 식단에 아주 적합한 것으로 발표되었습니다. 미국산 고베/와규 소고기는 실제로 유해한 혈청콜레스테롤을 감소시키는 데 도움을 줍니다.