

てっぱん料理 味味亭



広島牛指定店



広島牛とは



日本最古の蔓牛(つるうし)の血統

庄原市で江戸時代に造成された日本最古の蔓牛の血は、脈々と現代に引き継がれています。江戸時代後期、比和村(現庄原市比和町)の畜産農家・岩倉六右衛門がいち早く品種改良に着手し、ここから「岩倉蔓」と呼ばれる系統が生まれました。遺伝学も確立されていない時代に経験と観察だけで優良系統を築いた先人の技術は、それ自体がストーリーとして大きな訴求力を持ちます。

「現代和牛のルーツ」の一つ

広島の蔓牛は、神戸ビーフのもと牛として知られる但馬牛などとともに「現代和牛のルーツ」の一つとされています。

つまり広島牛は単なる地方ブランドではなく、日本の和牛全体の基盤を形作った存在です。

この「和牛の源流」というポジションは、他のブランド牛にはなかなか主張できない独自の価値です。

