

知多牛とは ～味は贅沢に、価格は手頃に。～

知多牛とは、知多半島で1年以上肥育された肉牛で、肉牛の黒毛和種を父に、乳牛のホルスタイン種を母に持ち、和牛の持つ柔らかく甘さのある旨味と、乳牛の持つさっぱりとクセのない味わいが特徴で、両方の長所をあわせ持った交雑種牛です。

肉質はとても柔らかく、食べると甘みを含んだ上質な旨みが口の中に広がり、美容・美肌に効果があるといわれている成分も含まれています。「味は贅沢に、価格は手頃に。」

をテーマに、常に品質と価格のバランスの良い国産牛を目指しています。



ひびき
知多牛 響
商標登録証
CERTIFICATE OF
TRADEMARK REGISTRATION
登録第5018414号
REGISTRATION NUMBER

ほど良くやわらかな肉質は、国産牛ならではの甘みを持ち、手頃な価格には上等。まさしく“心に響く上質な味わい”



(有)ミルキーファーム 榎原 守男 さん

生産者の想い

早朝のエサやり。深夜の見回り。私たちは、仔牛の出生から出荷まで、目で見て、身体で感じて、日々大切に育てています。例えば、飼料の配合、体調の管理、出荷のタイミングなど。皆様に「安全で安心して食べることのできる、美味しい牛肉」を目指して、育てた環境全てを明確に把握し、責任を持って生産しています。

知多半島には、そんな生産者がたくさんいることをご存知ですか？実は、知多半島は日本でもトップクラスの生産数を誇っています。暖かで穏やかな気候を活かし、生産者一人ひとりが365日牛と向き合っているのです。

毎日愛情をかけて育ててきた自慢の牛「知多牛」をもっと多くの人に知ってもらい、食べていただけたら嬉しいです。

半田市の畜産 ～1戸あたりの牛飼育頭数は、全国トップクラス!!～

半田市の畜産は、明治時代にミツカングループの四代目中埜又左衛門が、滋養と健康のため、自家用に乳牛を飼ったのが始まりといわれています。その後、食肉文化の普及を受けて肉牛肥育が加わり、乳肉複合経営というハイブリッドな生産方式で規模を拡大してきました。

現在、市内では乳牛 4,088 頭、肉牛 6,370 頭が飼養され、1戸あたりの頭数では乳牛 157.2 頭（全国平均 88.8 頭）、肉牛 235.9 頭（全国平均 54.1 頭）と、ともに全国トップクラスです。乳牛・肉牛の生産地域として牛乳・牛肉の安定供給に努めています。



令和元年9月発行

半田市経済課 0569-84-0636



モオ〜ッと 食べる！買う！
まるごと知多牛



知多牛食
ウツシ
シシシ
べて



知多に育つ風土の恵み





知多牛は
美味しいだけ
じゃないよ！

知多牛には、「美肌を作る特効薬」と呼ばれているオレイン酸や、「若さの脂肪酸」と呼ばれているパルミトレイン酸が豊富に含まれています。これらは、美容・ダイエットに効果があるといわれており、動脈硬化や高血圧の予防にもなるといわれています。

