



すべてが「竹園のお肉」という誇り

「竹園特選黒毛和牛」

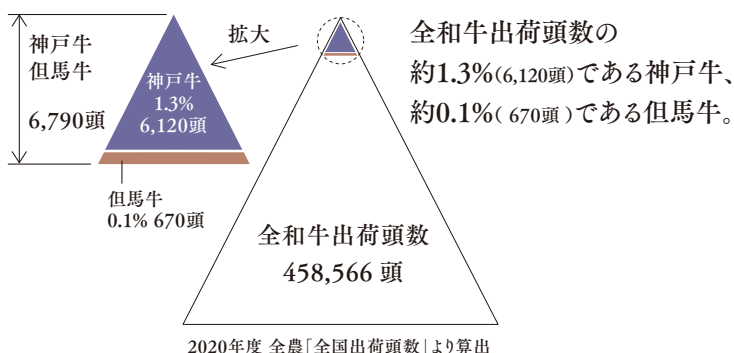
創業以来、受け継がれる、「五つ」のこだわりに基づいた「仕入れ」の目利き、そして、竹園の職人の技術による「仕上げ」を施した黒毛和牛を、竹園の誇りを込めて「竹園特選黒毛和牛」と称しています。

「竹園特選但馬牛」

但馬牛とは、全国の黒毛和牛の繁殖雌牛のうち、ほぼ全頭の祖先であることから、素牛として絶対的な評価を得ています。竹園が創業以来こだわり続けてきた、但馬牛への想いを大切に、屋号に掲げる「但馬牛御精肉」。それは竹園の誇りであり、お客さまとの約束です。

「神戸牛」

高級な但馬牛の最高峰が神戸牛。肉質や霜降り度合いなど、厳しい格付け基準をクリアしたお肉だけが、但馬牛の中でも「神戸牛」の名を許されます。「神戸ビーフ指定登録店」の誇りを持って提供する、あしや竹園の神戸牛をご賞味ください。



竹園は、希少な但馬牛・神戸牛、そして黒毛和牛を、兵庫県食肉市場のセリで、一頭買いにて直接仕入れています。その際、単なる等級や基準の高さだけではなく、竹園が理想とする美味しさに合った、適度な霜降り(サシ)や、肉質から選び抜いたお肉、職人の技で仕上げたお肉だけを、「竹園のお肉」として、ご提供しています。

竹園特選とは、歩留等級「AまたはB」、肉質等級、「3～5」のお肉を言う。
※(公社)日本食肉格付協会の格付けデータに基づく。

歩留等級	AまたはB											
肉質等級	5			4			3			2		1
脂肪交雑基準	No. 12	No. 11	No. 10	No. 9	No. 8	No. 7	No. 6	No. 5	No. 4	No. 3	No. 2	No. 1
ブランド名	神戸牛			竹園のお肉					但馬牛		黒毛和牛	

歩留等級：枝肉からとれる食用となる部分の割合 脂肪交雑：霜降り(サシ)の度合いのこと
※2019年4月～「神戸ビーフの定義」改定により、現状では但馬牛の希少性が高まっております。