

但馬牛

但馬牛發祥於包括豐岡市及城崎溫泉在內的兵庫縣北部但馬地區，以優美的雪花紋及上乘的口感而聞名。實質上，包括松阪牛和近江牛等品牌牛肉在內，幾乎所有的日本黑毛和牛都是但馬牛和其他地區肉牛的雜交品種，故此地可謂黑毛和牛的源頭。但馬牛是城崎溫泉及豐岡地區的常駐經典特產之一，在當地餐廳和食品店均可購買。

但馬地區自古以來是牛的繁殖地，明治時代（1868-1912）食用牛肉的習慣推廣開來後，但馬牛以「神戶牛」之名開始備受關注。現在，神戶牛及其他人氣品牌牛肉都以但馬牛為原種。依據更為縝密的說法，兵庫縣飼養的黑毛和牛種但馬牛中，最高級的但馬牛才是神戶牛。該地區的肉牛要想被正式冠以「但馬牛」的名號，需要通過嚴格的評審標準，並得到神戶肉流通推進協議會的認定。

但馬地區晝夜溫差較大的獨特氣候，造就了但馬牛脂肪豐厚的特徵。為了在寒冷季節保持體溫，但馬牛會多囤積脂肪抵禦嚴冬。但馬牛肉質柔嫩順滑，入口即化，是頂尖牛排、烤牛肉飯、日式涮火鍋、烤肉的最佳食材。如果用作烤肉，則可品嚐但馬牛各個部位，讓您盡享現烤現吃的頂級美味。