但马牛

但马牛发祥于包括丰冈市及城崎温泉在内的兵库县北部但马地区，以优美的雪花纹及上乘的口感而著称。实际上，包括松阪牛和近江牛等品牌牛肉在内，几乎所有的日本黑毛和牛都是但马牛和其他地区肉牛的杂交品种，故此地可谓黑毛和牛的源头。但马牛是城崎温泉及丰冈地区的常驻经典特产之一，在当地餐馆和食品店均可购得。

但马地区自古以来是牛的繁殖地，明治时代（1868-1912）食用牛肉的习惯推广开来后，但马牛以“神户牛”之名开始广受关注。现在，神户牛及其他人气品牌牛肉都以但马牛为原种。按照更为缜密的说法，兵库县饲养的黑毛和牛种但马牛中，最高级的但马牛才是神户牛。该地区的肉牛要想被正式冠以“但马牛”的称号，需要通过严格的评审标准，并得到神户肉流通推进协议会的认定。

但马地区昼夜温差较大的独特气候，造就了但马牛脂肪丰厚的特征。为了在寒冷季节保持体温，但马牛会多囤积脂肪以过严冬。但马牛肉质柔软顺滑，入口即化，是顶尖牛排、烤牛肉饭、日式小火锅、烤肉的绝佳食材。如果用作烤肉，则可品尝但马牛的各个部位，让您尽享现烤现吃的顶级美味。