

近江牛

近江牛は滋賀県のブランド和牛で、きめ細かい霜降りと柔らかさ、芳醇な香り、甘みとコクのある味わいが特徴である。神戸牛、松阪牛と並ぶ日本三大和牛の一つに数えられ、400年の歴史を持つ日本最古の牛肉ブランドである。19世紀後半以前は、仏教のタブーにより肉食はほとんど禁止されていた。近江の国（現在の滋賀県）だけが屠殺用の牛の飼育を許されており、太鼓用の牛皮や味噌漬の薬用牛肉が提供されていた。

近江牛の良さは、牛を育てる環境にもある。滋賀県には豊富な水と広い牧草地があり、畜産に適した温暖な気候である。また、近江牛の飼育頭数を限定することで、健康や衛生面にも気を配っている。地元の稲わらを食べさせ、肉牛の平均が2歳であるのに対し、3、4歳で屠殺する。