

# 在日本暴風式吸入的美食 神戶牛肉Kobe Beef

文&圖 | 本刊記者 蘆夢婷

說實話夢婷個人覺得在日本其實不需要做非常詳細的攻略，大家完全可以到一個自己想去的城市打開谷歌地圖看看美食推薦，甚至就無目的的邊走便逛，都會不斷有各種各樣的新發現！今天給大家推薦一家可以吃到頂級神戶牛肉的餐廳，並跟大家分享如何評鑒真正的頂級神戶牛肉。



## 神戶牛(神戶beef)由來

明治維新後，很多外國人進入日本工作生活。習慣肉食的外國人想念牛肉的味道，開始四處找牛。來自神戶的牛肉獲得好評，所以有了神戶beef這個名稱。

兵庫縣(神戶市所在的縣)的但馬牛幾乎是所有品牌和牛的老祖宗，只有滿足一定品質標準，被精挑細選過的但馬牛肉才能稱為神戶牛·神戶肉或神戶beef。

神戶牛是牛肉名稱。沒有一頭站立的牛，也就是活著的牛可以稱為神戶牛。

## 神戶牛(神戶beef)定義

為了保持神戶牛的最高品質，生產者、生產者團體、食用肉流通業界和消費者團體共同協作於1983年聯合成立神戶肉流通推進協議會，為神戶牛(神戶beef)下了定義，滿足以下條件才能稱為神戶牛。

### 神戶牛

1. 祖先世代生在兵庫、養在兵庫，保持純正血統的未生育過的但馬牛母牛或者去勢過的公牛。
2. 在兵庫縣內指定農家飼養並出欄到縣內指定食肉中心。
3. 枝肉狀態下(去頭、四肢、尾、皮、內臟後)母牛達到270~499.9kg以下，去勢公牛在300~499.9kg以下。
4. 變成食肉狀態後肉質達到4級(共5個等級)以上且肌肉內的霜降度達到6級(共12個等級)以上。

