



和牛輸出のご案内

有限会社 あさひ通商

<https://www.asahijpn.com/>



和牛輸出のご案内



私たちは、日本国内で高品質な和牛を厳選し、世界中のお客様にその素晴らしさをお届けする和牛輸出業者です。

私たちは、厳選された品種と最高の飼育環境で育てられ、その品質と風味は他に類を見ないものです。以下に、和牛の概要と特に注目すべき黒毛和牛、交雑牛、経産牛についてご紹介いたします。

和牛とは

和牛とは、日本国内で特別に飼育された牛の品種で、その特徴的な霜降り（サシ）と豊かな風味が世界中で高く評価されています。

和牛は主に4品種から成り立っています：黒毛和種、褐毛和種、無角和種、日本短角種。これらの中で特に高級とされるのが黒毛和種です。

取扱い和種 / 黒毛和牛・交雑牛



黒毛和牛（くろげわぎゅう）

黒毛和牛は、日本の和牛の中で最も一般的で、最高級とされる品種です。その特徴は、美しいサシ（霜降り）と、とろけるような食感、そして豊かな風味にあります。黒毛和牛は厳格な飼育方法と管理のもとで育てられ、その品質は日本国内外で高く評価されています。

また、私たちの取り扱う黒毛和牛は、松坂牛や神戸ビーフと同等の品質を誇ります。最高の飼料と飼育環境で育てられており、その結果、最高の肉質を提供することができます。ステーキやしゃぶしゃぶ、すき焼きなど、様々な料理でその真価を発揮します。

交雑牛（こうざつぎゅう）

交雑牛は、和牛と他の牛種を掛け合わせて生まれた牛です。一般的に、黒毛和牛とホルスタイン種などが交配されます。交雑牛は、和牛の美味しさと他の牛種の成長速度や耐病性を兼ね備えており、経済的な面でも優れた選択肢となります。

私たちが提供する交雑牛は、黒毛和牛の風味豊かな肉質とホルスタイン種の優れた成長特性を兼ね備えており、コストパフォーマンスに優れた選択肢を提供します。特に、焼肉やハンバーグに最適です。

取扱い和種 / 経産牛・ハラール和牛



経産牛（けいさんぎゅう）

経産牛とは、出産を経験した牛のことを指します。一般的に、経産牛は一度または数度の出産を経ており、その後も飼育されて肉用として出荷されます。経産牛は、独特の深い風味としっかりとした肉質が特徴です。

私たちの経産牛は、特に豊かな風味を楽しみたいお客様におすすめです。ステーキやローストビーフとして提供することで、その風味を最大限に引き出すことができます。

ハラール和牛（ハラールわぎゅう）

イスラム教の規定に厳密に従い、認定された屠殺施設で生産されています。これにより、イスラム教徒のお客様が安心して当社の製品をお楽しみいただけます。

ハラール和牛の販売は、1頭売りとなります。

和牛の部位



和牛部位	英語名	参考調理方法
かたロール	Chuck roll	煮込み料理、ステーキ、ローストビーフ
ネック	Neck	煮込み料理、シチュー、カレー
かた（うで）	Shoulder clod	煮込み料理、シチュー、薄切り焼肉
とうがらし	Chuck tender	焼肉、煮込み料理、炒め物
かたばら（三角バラ）	Brisket	バーベキュー、煮込み料理、コーンビーフ
すね	Shank	煮込み料理、スープ、シチュー
ヒレ	Fillet	ステーキ、ロースト、グリル
リブロール	Ribloin	ステーキ、ローストビーフ、グリル
サーロイン	Sirloin	ステーキ、ロースト、グリル、しゃぶしゃぶ
うちばら	2 Rib short rib	焼肉、煮込み料理、グリル
そとばら	Short plate	焼肉、煮込み料理、ステーキ
そともも	Gooseneck round	ロースト、ステーキ、薄切り焼肉、煮込み料理
うちもも	Top-round	ローストビーフ、ステーキ、薄切り焼肉
らんいち	D Rump	ロースト、ステーキ、煮込み料理、炒め物
しんたま	Knuckle	焼肉、煮込み料理、薄切りステーキ

和牛の規格



和牛部位	英語名	部位規格
かたロール	Chuck roll	脂厚: 約10mm カット: 要相談
ネック	Neck	脂厚: 約10mm カット: 要相談
かた (うで)	Shoulder clod	脂厚: 約10mm カット: 要相談
とうがらし	Chuck tender	脂厚: 約10mm カット: 要相談
かたばら (三角バラ)	Brisket	脂厚: 約10mm カット: 要相談
すね	Shan	脂厚: 約10mm カット: 要相談
ヒレ	Fillet	脂厚: 約10mm カット: 要相談
リブロール	Ribloin	脂厚: 約10mm カット: 要相談
サーロイン	Sirloin	脂厚: 約10mm カット: 要相談
うちばら	2 Rib short rib	脂厚: 約10mm カット: 要相談
そとばら	Short plate	脂厚: 約10mm カット: 要相談
そともも	Gooseneck round	脂厚: 約10mm カット: 要相談
うちもも	Top-round	脂厚: 約10mm カット: 要相談
らんいち	D Rump	脂厚: 約10mm カット: 要相談
しんたま	Knuckle	脂厚: 約10mm カット: 要相談

お取引フロー



ステップ-1	ヒヤリング	ウェブ会議にて以下の情報、取引条件の確認をさせていただきます。和種の種類、1回の注文数量、仕向国、仕向国バイヤー及びコンサイニー、国内納品地など
ステップ-2	お見積り	弊社よりお客様にお見積りをご提出いたします。
ステップ-3	契約書	売買取引契約・守秘義務契約書を締結し、お客様に概算納期をご連絡いたします。
ステップ-4	注文書	インボイスをご提出お願いいたします。（作成代行可能）
ステップ-5	ご入金	概算お見積書金額をご入金ください。
ステップ-6	屠殺・加工	弊社が、仕入元・屠殺場・加工施設へ加工依頼を行います。
ステップ-7	追加ご入金・ご返金	加工後、正確な出荷数量確定後、差額が発生する場合は追加入金、または差額分返金をさせていただきます。
ステップ-8	輸出書類作成	原産地証明書、パッキングリストに必要な書類を送付いたします。（作成代行可能）
ステップ-9	納品	お客様の指定した国内納品地に輸送いたします。 衛生証明書・ハラール証明書※送付

※ハラール和牛に関しては、ハラール証明書を送付いたします。

会社概要



私たちがご提供する和牛は、徹底した品質管理のもとで生産され、最高の状態でお客様にお届けいたします。世界中の皆様にご日本の和牛の素晴らしさを味わっていただくために、私たちは日々努力を続けております。ご興味をお持ちいただけましたら、ぜひお問い合わせください。

会社名 有限会社 あさひ通商

住所 105-0013 東京都港区浜松町2-2-15-2F

TEL 050-5586-9143

FAX 042-633-0362

Mail webcontact@asahi-trading.com

LINE <https://lin.ee/98Yah3a>

Web <https://www.asahijpn.com/>

Group ZERO・UP TRADING、(有)魚彩倶楽部、(株)スカイオフィス

