

和牛専門店

天穂 tensui

肉処

「処女牛」だから実感できる
美味しさの感動がある！

黒毛和牛の中でも最上質の肉を追い求め
妥協しないこだわりで辿りついたのが「処女牛」
旨み・香り・甘み・脂質・柔らかさ
どの肉よりも勝る極上のお肉です

後脂つこさやしつこさがなく
味さっぱり

凝縮された肉の旨みが
じゅわくと口中に広がる

口に含んだ瞬間とろける
ような柔らかさ

処女牛とは、黒毛和牛の出産経験のない雌牛です。
安定した仕入れが非常に難しく
希少価値の高い和牛です。

食肉卸直営

厳選黒毛和牛専門店「肉処 天穂」

希少価値が高く、安定した仕入れの難しい「処女牛」
それを可能にしたのは、「食肉卸直営」だからこそできる経験
と実績、そして何よりも人脈です。
未経産の「処女牛」を豪快に味わえる焼肉店はごくわずかです。

● じっくり熟成

牛肉は熟成させることによりしっとりとして甘味を増し、肉本来の旨みが引き出されます。天穂では、厳しい品質管理のもと、30日間ほどゆっくりと熟成させ、食感と旨みを最大限に引き出し、最もおいしい状態でご提供させて頂いております。

● 処女牛の脂は体によい

処女牛は、コレステロール値を下げる働きがある「不飽和脂肪酸」を多く含むため、身体にも優しく健康的！又、処女牛の脂は融点（脂の溶ける温度）が低い為、食べたときの嫌なしつこさが無くあっさりしているのです。