



CHÂTEAU DE LA GAUDE



ARRIVAGE D'EXCEPTION

Venez déguster le bœuf Wagyu de Miyazaki

Le bœuf de Miyazaki, la quintessence du Wagyu de Miyazaki.

Dans le département de Miyazaki, le climat est plus clément que dans le reste du Japon et l'eau de la région est réputée pour sa pureté. C'est grâce à ces facteurs en particulier que Miyazaki a pris une telle importance dans la production de viande de bœuf, considérée comme l'une des meilleures du pays.

Le Japon possède de nombreuses races de vaches, mais seules quatre sont considérées en tant que bœuf japonais : la vache japonaise à robe noire (la plus répandue), à robe rouge, à petites cornes et enfin sans cornes. Le Wagyu sera nécessairement issu de vaches des quatre races mentionnées ci-dessus.

Ces dernières années, le bœuf de Miyazaki a acquis une grande renommée. En effet, ce département est le deuxième plus gros éleveur de vaches japonaises à robe noire du Japon et le bœuf de Miyazaki est soumis à des critères très stricts. Cela a permis à ses vaches de remporter le prix du Concours Agricole et Gastronomique Nationaux, en 2007 et 2012, ainsi que le prix du meilleur bœuf en 2017. Ce concours est l'équivalent des Jeux olympiques pour les éleveurs bovins de tout le pays.