

12 市場取引（共励会等）の様子



「広島牛」として流通するのは、日本食肉格付協会が格付けする肉質等級 4 以上で、かつ最も長い期間広島県内で飼養された黒毛和種肥育牛肉に限られています。当市場では、広島牛の特産化を促進するとともに、生産者の技術向上や生産意欲の高揚を図るため、定期的に共励会等が開催されており、付加価値が高く、安全で衛生性の高い食肉を供給しています。



10

