

広島県の伝統的食文化

コウネ 法行せ たいじゃ!



コウネとは牛肉の肩バラ肉のことで、広島県以外では「ブリスケ」や「前バラ」、「肩バラ」とも呼ばれています。脂の塊ごと薄くスライスしたコリコリ食感の脂身と、歯応えのある赤身の組み合わせがクセになる広島の伝統食! 美容にいいコラーゲン・ゼラチンも豊富に含まれています!



1頭から2kgほどしか取れない希少部位



絶品コウネを味わえる
プロジェクト参加店 ▶



※料理の写真はコウネを使用する想定イメージです。



おいしい! 広島プロジェクト

<https://oishii.hiroshimakensan.org>



HITひろしま観光大使
ひろくま
©HIROKUMA