SANUKI オリーブ牛

取扱店

瀬戸内の温かな風土とオリーブに育まれた「讃岐牛」

OLIVE SANUKI WAGYU

WAGYU
JAPANESE BEEF

Nishikidori
www.nishikidori.com

OLIVE SANUKI WAGYU

Sanuki est l'ancien nom de la Préfecture de Kagawa, réputées pour ses 100 hectares de plantations d'oliviers, initiées il y a plus d'un siècle.
Le bœuf Wagyu de Sanuki, élevé sur le même terroir, est l'une des appellations la plus plébiscitée depuis la fin du XIXème siècle par les meilleures tables japonaises sur les régions d'Osaka, Kyoto, Kobe. Il est exclusivement élevé au sein de la Province de Kagawa et engraissé, dans sa phase de finition, au tourteau d'olives pressées.

Le berceau de la culture de l'olive au Japon

La culture des oliviers débute sur l'île de Shodoshima (Préfecture de Kagawa) en 1908. Les autorités locales, poussées par le développement de l'industrie locale de la pêche et de la conserverie de poissons, souhaitaient mettre en place une production d'huile domestique afin de proposer des produits 100% terroir.
Les premiers jeunes oliviers ont été plantés en trois différents endroits. L'île de Shodoshima fut la seule localisation où les plants prirent racine, grâce au microclimat ambiant proche du climat méditerranéen. De ce jour, elle fut reconnue comme étant le berceau de la culture de l'olive au Japon.
50 variétés d'oliviers sont cultivées sur les 100 hectares de plantations sises à Shodoshima. Les quatre principales sont la « manzanilla », la « mission », la « nevadura blanca » et la« luca » (importées d'Italie, des États-Unis et d'Espagne).
Les olives récoltées servent à la production de 40 tonnes d'huile d'olive vierge première pression à froid et 20 tonnes d'olives en saumure légère consommées dans les 2 mois suivant leur récolte.

Le bœuf Wagyu de Sanuki élevé sous le climat clément de la mer intérieure de Seto

L'élevage de bovins, au sein de la Préfecture de Kagawa, remonte en 700. A cette époque, les animaux étaient exclusivement utilisés comme bêtes de somme et de trait.
En 1882, Shodoshima devient le premier lieu, au Japon, à engraisser les bœufs. Au début des années 1900, leur viande était très appréciée par les milieux de la restauration gastronomique de Kyoto, Osaka et Kobe, qui le dénommèrent « Wagyu de Sanuki ». Des efforts inébranlables et le climat favorable ont contribué au développement de la technologie de l'engraissement et à l'obtention d'une viande de très haute qualité.

La création du bœuf de Sanuki

Le bœuf de Sanuki est produit exclusivement sur l'île de Shodoshima, au sein de la Préfecture de Kagawa. L'olivier est le symbole de Kagawa.

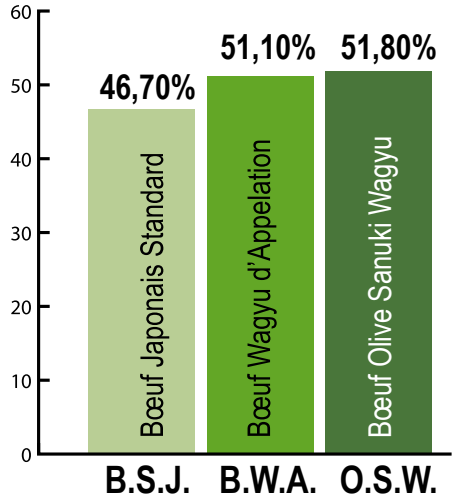
Sur Shodoshima, les fermiers, spécialisés en engraissement, ont créé une nourriture pour bétail à partir des résidus d'olives habituellement jetés après pression.

Le pionnier en la matière est Monsieur Ishii, octogénaire passionné depuis toujours par le bœuf Kuroge Washu, facilement repérable par sa robe noire.

Las de voir l'industrie locale de l'huile d'olive jeter purement et simplement la pulpe d'olive après pression, il décide, en 2006, d'essayer de l'introduire dans la nourriture de ces cinquante bœufs. En quête permanente d'une viande exceptionnelle à la saveur particulière, il s'inspire des écrits détaillant l'influence du taux d'acide oléique sur le goût.

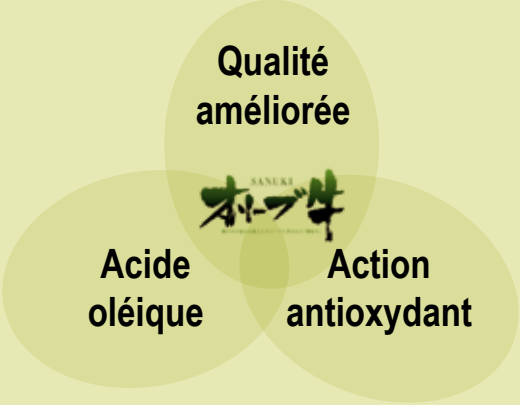
L'olive devint alors une évidence car riche en acide oléique.

Données d'analyse des contenus et arômes d'acide oléique
Mesures moyennes d'acide oléique
(étude réalisée par la Préfecture de Kagawa au Japon)



LE SECRET DU GOÛT

Les olives sont connues pour contenir un fort taux d'acide oléique. Les éleveurs de bœufs Olive Sanuki Wagyu visent à améliorer la qualité et le goût de leur viande en les nourrissant avec les restes de pulpe d'olives pressées.



ISHII San

Évidemment, les bœufs ne prennent pas les déchets d'olive sans préparation préalable.

Au début, Monsieur Ishii pense à la méthode de fabrication du Kaki séché pour traiter cette pulpe d'olive amère et parfumée. Sécher le kaki fait disparaître l'amertume et concentre les sucres.

Il récupère donc les résidus de pression des olives et les sèche en bord de mer en prenant soin de les retourner 2 fois par jour. Après moult essais, trois années plus tard, en 2009, son projet aboutit.

Ses bœufs ne rejettent plus le tourteau mais l'accueille telle une véritable friandise.

LE SECRET DE L'OLIVE DANS L'ALIMENTATION

Le bœuf ne peut être nourri aux olives juste pressées. Il rejette leur amertume.
Monsieur Ishii a découvert que la pulpe d'olive pressée, une fois séchée, est relativement sucrée et dégage une odeur de caramel. Véritable gourmandise, ses bœufs en raffolent.

Aujourd'hui, la fabrication est mécanisée. Les résidus de pression des olives sont desséchés en tambours rotatifs chauffés une première fois pendant 7 heures et demie, puis subissent un second dessèchement jusqu'à ce que l'humidité résiduelle descende en dessous de 10%.

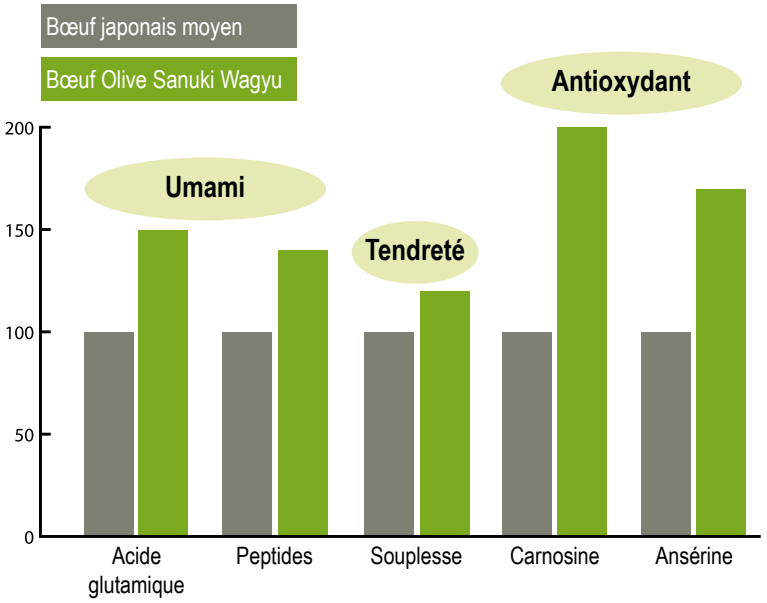
Sans mot dire, Monsieur Ishii décide alors d'intégrer ce tourteau dans l'alimentation de son bétail.

Les résultats sont surprenants. Le persillé est conséquent, la couleur de la viande d'un rouge pâle très gourmand, la viande et le gras soyeux d'un blanc immaculé. La mise en bouche est surprenante, le gras fin et très digeste. Aucune impression de lourdeur en bouche. Le gras ne nappe pas et la sucrosité surprend.

Les restaurants locaux plébiscitent alors ce joyau et les meilleurs adresses de Kyoto et Osaka en bâtissent le succès.

Monsieur Ishii décide alors de partager et transmettre son savoir faire avec les éleveurs de la Préfecture de Kagawa.

Résultats d'analyse des éléments constitutifs du goût
Moyenne de 100 pour le bœuf Wagyu Japonais



O. DERENNE

CONDITIONS D'APPELLATION SANUKI WAGYU

Ils sont obligatoirement de race KUROGE WASHU.
Tous les animaux doivent être issus de la Préfecture de Kagawa.
Ils auront reçu obligatoirement, pendant 3 mois au minimum avant leur abattage, un complément quotidien dans leur alimentation, de moûts séchés issus de la pression d'olives.

Les jeunes bœufs Kuroge Wagyu, mâles castrés, s'ils ne sont pas nés sur l'exploitation, sont achetés aux enchères à l'âge de 7 à 10 mois, âge à compter duquel ils entrent en engraissement.
Ils sont alors parqués par 2 à 4. Le sol est en général recouvert de sciure de bois, pour absorber toute humidité, éviter les odeurs, et garantir une bonne couche dans le cadre du bien être animal.

Mois	10-11	12-13	14-15	16-17	18-19	20-21	22-23	24-25	26-27	28-29
Poids d'animal	300 kg	360 kg	420 kg	480 kg	540 kg	600 kg	660 kg	730 kg	790 kg	850 kg
Paille Kleingrass	●	●								
Paille de riz (Japon)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Farine de céréales	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Son	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tourteau d'olive									●	●

Composition de la farine de céréales : maïs, orge, blé, son de soja, son de riz, tourteau de riz, gluten de maïs, tourteau de soja, pulpe de betterave, carbonate de calcium, sel.

Aucune hormone de croissance ni aucun antibiotique.

Le tourteau de pulpe d'olive et de noyaux d'olives séchés terminent la phase d'engraissement. Ils sont au Olive Sanuki Wagyu ce que sont les glands aux porcs ibériques de Bellota.

Monsieur Ishii, notre fournisseur de bœufs Olive Sanuki Wagyu, nourrit ses animaux en attachant beaucoup d'importance à la paille de riz et au maintient de farine de céréales tout au long de l'engraissement de ses bêtes.

Les élevages traditionnels de Wagyu alimentent leurs animaux avec une nourriture moins riche en vitamine A à compter de l'âge de 14 mois.

Monsieur Ishii, jusqu'aux 13 mois de l'animal, incorpore de la paille Kleingrass, très riche en vitamine A puis ensuite de la paille de riz qui contient peu de Vitamine A, et ce jusqu'à la fin de l'élevage.

Ceci est très important pour le persillé de la viande mais également pour ne pas fatiguer les animaux ni leur provoquer de douleurs articulaires. Le maintien de la farine de céréales en complément jusqu'à la fin de l'élevage est un confort pour l'animal.

Le résultat est également sans appel : **100% des bœufs de Monsieur Ishii sont classés A5 et A4 jusqu'a ce jour.**

Nous avons sélectionné pour nos clients le nec plus ultra de la viande d'Olive Sanuki Wagyu, provenant exclusivement d'animaux classés A5 et A4, avec un persillé de 7 à 12 sur une échelle de 1 à 12.

Nous vous garantissons :

- Une texture fondante, beurrée
- Une sucrosité naturelle
- Un gras soyeux

Nous vous recommandons des cuissons rapides, en détaillant vos morceaux en fines tranches n'excédant pas 15 mm d'épaisseur. L'idéal est une cuisson sur tepanyaki ou plancha. Ces méthodes de cuisson favorisent fonte rapide et caramélisation du gras.

N'ayez pas peur du gras. La viande d'Olive Sanuki Wagyu est riche en acides gras mono-insaturés, en acide oléique et acide linoléique. Le ratio oméga 3 / oméga 6 est réputé pour être l'un des meilleurs du Japon à ce jour.

SANUKI WAGYU EST UNE APPELLATION qui vous garantit une qualité exceptionnelle

Olive Wagyu vous assure le goût.

Seul l'Olive Sanuki Wagyu a été récompensé par les prix Or et argent.

Le bœuf de Sanuki est engraissé dans la Préfecture de Kagawa et issu uniquement de bovins de race pure. Conformément aux standards de la très officielle et sérieuse JAPAN MEAT GRADING ASSOCIATION'S CARCASS, le bœuf Sanuki obtient des notes de A et B pour son rendement et des notes de 5 et 4 (Médaille d'or) puis 3 (médaille d'argent) pour la qualité de sa viande.

Le bœuf Olive Sanuki Wagyu est exclusivement élevé au sein de la Préfecture de Kagawa, nourri à partir d'une alimentation contenant de la pulpe d'olive séchée et torréfiée, tel que déterminé par le Comité de Promotion de l'Appellation Sanuki Wagyu. Ce même Comité détermine le nombre d'animaux mis en élevage ainsi que les périodes, puis les rations quotidiennes d'alimentation et leur composition.

Standards de la Japan Meat Grading Association's Carcass Trading

Rendement	Qualité de la viande				
	5	4	3	2	1
A (Rendement en viande très élevé à la découpe)	A5	A4	A3	A2	A1
B (Rendement standard à la découpe pour la viande japonaise)	B5	B4	B3	B2	B1
C (Rendement à la découpe inférieur au standard japonais)	C5	C4	C3	C2	C1
La qualité de la viande est calculée sur 4 critères : LE PERSILLÉ, LA COULEUR DE LA VIANDE, LA COULEUR ET LA QUALITÉ DU GRAS					

QUELQUES GÉNÉRALITÉS

WAGYU

WA = Japonais **GYU** = Bœuf **Wagyu** = bœuf japonais

« **Wa** » signifie à la fois le Japon en tant que pays et aussi l'esprit de la paix et de l'harmonie, en un mot le cœur du Japon.

Un peu d'histoire

L'apparition des bovins au Japon, daterait, semble-t-il, de 400 avant Jésus Christ.
Les animaux étaient principalement utilisés pour le transport des membres de la famille impériale et de l'aristocratie (voir les « émakimono » de transport de l'ère Héian, 794-1185) puis, au fil des siècles, comme bêtes de somme et de trait. Sa consommation était souvent frappée d'interdiction pour des raisons religieuses mais aussi parce que le bovin était indispensable à l'agriculture. La consommation de viande bovine se développe tardivement, dans la seconde moitié du XIXème siècle, sous l'ère Meiji (1868-1912). Ce n'est en effet qu'aux alentours de 1877 qu'elle est entrée dans les mœurs. 558 restaurants de « gyûnabe » (fondue japonaise), plat considéré comme symbole de l'ouverture du pays à l'Occident et à sa culture, ont vu le jour à Tokyo à cette période. Dès lors, dans l'ensemble du Japon, l'amélioration constante de la race est recherchée avec pour but la recherche de qualité et de rendement carcasse.

Le summum qualitatif, selon les japonais, est le wagyu bénéficiant de l'appellation KOBE WAGYU, « bœuf de Kobé ».
Seuls ont droit à la dénomination « bœuf de Kobé » les bœufs, de race Kuroge washu - type Tajima, exclusivement élevés à Kobé et déclarés sous cette appellation après abattage dans la mesure où la carcasse répond aux critères stricts de conformation et de qualité déterminés par l'Association les régissant.
Toute personne commercialisant le bœuf wagyu sous la dénomination ou avec la mention « bœuf de Kobé » doit obligatoirement être en mesure de produire l'attestation officielle certifiant que la viande livrée et le numéro de lot correspondent à un animal catégorisé comme tel par l'Institution Officielle. Le véritable « bœuf de Kobé » comporte le symbole de l'Empereur : l'estampille du chrysanthème.

Les différentes races (Source : Japan Livestock Industry Association)

Il peut être distingué 4 familles majeures de bœuf japonais.

a) ***Le Kuroge Washu*** = Noir Japonais
Ancienne race de trait élevée dans les régions de Kinki et de Chûgoku, elle a été croisée avec des races étrangères durant l'ère Meiji et a été reconnue comme race de viande originaire du Japon en 1944. Produite partout sur le territoire national, elle représente, aujourd'hui, 90% des Wagyu du Japon. Sa viande, d'un persillé unique, offre de grandes qualités gustatives et laisse des sensations de tendreté et de moelleux dans la bouche.

b) ***Le « Katsumou Washu »*** = Rouge Japonais
Appelé aussi « Akaushi », cette catégorie est principalement présente dans les Préfectures de Kumamoto et de Kôchi. Elle est le produit du croisement des espèces Akaushi et Simmental, opéré sous l'ère Meiji et amélioré depuis, et a été reconnue comme race de viande originaire du Japon en 1944. La viande est moins persillée que le Kuroge Washu mais très goûtée. La texture est plus ferme mais toujours tendre.

c) ***Le « Nihon Tankakushu »*** = Shorthorn Japonais
Elevé notamment dans la région du Tôhoku, c'est le produit du croisement entre le bœuf traditionnel de Nambu et le Shorthorn. Cette famille, suite à de nombreuses améliorations, a été reconnue comme race de viande originaire du Japon en 1957. Le persillé est là aussi moins important, la viande goûtée et savoureuse. La richesse en acide inosinique et en acide glutamique confèrent à cette viande des saveurs puissantes.

d) ***Le « Mukaku Washu »*** = Bœuf Japonais sans corne
La race japonaise traditionnelle « Kokuge Washu » a été croisée avec des Aberdeen Angus importés d'Écosse en 1920 et a donné naissance au Mukaku Tankashoku. Le persillé est moindre mais le goût très caractéristique du bœuf japonais. La viande est riche en acides aminés, une mâche très agréable et des saveurs affirmées.

日本語	ENGLISH	FRANÇAIS	Poids des découpes sous-vide (environ)
MEAT CUTS - DECOUPES			
肩ロース（ネックなし・1/3カット）	Chuck roll (without neck)	Basse côte de bœuf wagyu de Sanuki	6kg
みすじ	Top blade	Paleron de bœuf wagyu de Sanuki	3kg
とうがらし	④ Chuck tender	Jumeau de bœuf de Sanuki	2.5kg
ひれ	Tenderloin	Filet de bœuf wagyu de Sanuki	5kg
リブロース（1/4カット）	Rib loin	Entrecôte de bœuf wagyu de Sanuki	2kg
リブキャップ	Rib cap	Dessus de côte de bœuf wagyu de Sanuki	2kg
サーロイン（1/4カット）	Sir loin	Faux-filet de bœuf wagyu de Sanuki	2.5kg
かいのみ	Flap meat	Bavette d'aloyau de bœuf wagyu de Sanuki	5kg
ショートリブ＋ヘッドバラ	Short rib + half short rib	Plat de côte de bœuf wagyu de Sanuki	5kg
うちもも（1/4カット）	Top round	Tende de tranche de bœuf wagyu de Sanuki	2.5kg
いちぼ	Sirloin butt	Rumstek sans aiguillette de bœuf wagyu de Sanuki	4kg
ランプ	Top sirloin cap	Aiguillette de rumstek de bœuf wagyu de Sanuki	5kg
ナックル	Knuckle	Tranche grasse de bœuf wagyu de Sanuki	5kg
ともさんかく	Tri-tip	Aiguillette baronne de bœuf wagyu de Sanuki	3.5kg
インサイドスカート	Inner skirt steack	Fausse bavette de bœuf wagyu de Sanuki	2kg
フランク	Flank steak	Bavette flanchet de bœuf wagyu de Sanuki	3kg
ショートプレート	Short plate	Flanchet de bœuf wagyu de Sanuki	3.5kg

Le logo WAGYU JAPANESE BEEF est la garantie que vous achetez du véritable bœuf Wagyu du japon .

SASU OLIVIER DERENNE
(Nishikidori-Market)

ZAC de l'Aéropôle - 140 rue Georges Guynemer
B.P. 40261 - 44158 ANCENIS CEDEX (FRANCE)
Tél. +33 (0)2 40 83 33 99
Fax +33 (0)2 40 83 35 35

Nishikidori
www.nishikidori.com