

また、マカオについても、(株)ミヤチクが日本で最初に輸出認定を受け、平成21年10月から約3t輸出されており、今後も輸出が躍進していくことが期待されています。

現地においても、第9回全国和牛能力共進会で日本一となった「宮崎牛」であることが高く評価され、輸出量が伸びる大きな要因となっています。

県としましても、関係機関と連携しながら、そのセールスポイントで他県には真似できない「日本一」を旗印に、積極的な輸出促進を支援して行きたいと考えています。

そのためにも次回の第10回全国和牛能力共進会（平成24年長崎県開催）において、連覇を達成することが悲願です。

(宮崎県農政水産部畜産課)

◎ マカオ

「江戸日本料理」ベネチアン店 ※宮崎牛指定レストラン



ザ・ベネチアンホテル外観



店頭



宮崎牛指定店認定証（奥）とメニュー表（手前）



鉄板焼きコーナー
※のぼりやポスターが設置

ネッカミルク

■ 特 長 ■

- ★子牛の腸にやさしいネッカリッチ®を配合しました。ネッカリッチ®に含まれる木酢酸液が、乳酸菌を増やします。
- ★フラクトオリゴ糖やささまざまな消化酵素なども配合したバランスのよい代用乳です。
- ★微粉タイプのネッカリッチ®を配合しているため自動ほ乳機でもお使いいただけます。

※ネッカリッチ®とは
椴、椎、桜などの常緑広葉樹の樹皮を熱処理して抽出された精製木酢液（約280種類の有機酸・有機化合物や10種以上のミネラルを含みます）を炭素粉末に吸着させた混合飼料です。

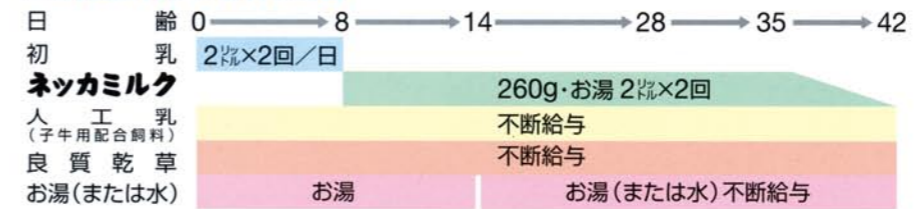


■ 保証成分 ■

粗たん白質	粗脂肪	粗繊維	粗灰分	カルシウム	リン	TDN
24.0%以上	18.5%以上	1.0%以下	10.0%以下	0.75%以上	0.60%以上	104.0%以上

■ 給与例 ■

◎ほ乳瓶、バケツほ乳の場合



◎自動ほ乳装置ほ乳の場合



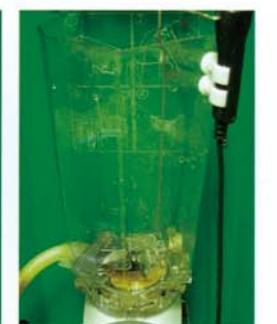
◎給与のポイント

- ①給与量は子牛の状態に応じて加減してください。
- ②溶かすお湯の温度は、40～45℃を目安にしてください。
- ③溶かすお湯の量は、**ネッカミルク**の6～8倍量としてください。
- ④離乳の目安は人工乳（子牛用配合飼料）を1日当たり700gを3日以上安定的に摂取する時期としてください。
- ⑤自動ほ乳機では、**ネッカミルク**のホッパーからの排出量を時々確認してください。

※ネッカリッチ®の効果を最大限に引き出すために、通常の代用乳より給与量を若干多めに設定しています。ご注意ください。

■ 使用上の注意点 ■

- 代用乳を溶かしたときに浮かぶ黒い粒は、ネッカリッチ®の炭素粉末です。そのまま飲ませて問題ありません。
- ネッカリッチ®は微粉タイプを使用していますが、炭素粉末は完全には溶解しません。自動ほ乳機などではつまる原因となることもありますので定期的に清掃して下さい。お湯で洗浄すればきれいに落ちます。



溶解直後

洗浄後