

牛 牛肉 - 栃木和牛



享誉世界的最好的牛肉，栃木和牛



# 所谓栃木和牛

## 日本最高级别的和牛品牌

栃木和牛是县内指定的养殖农户精心培育的黑毛和牛，是只有品质等级上等的和牛才会被授予的品牌(等级A、B的4、5等级(5级是最高级))。在国家级品评会上，多次获得最高名次，可以说是“日本最高级别”的名牌牛肉。

栃木县的肉牛饲养头数是日本全国第6位。约200名指定的养殖农户正努力保障提供安全、安心的品质和牛肉。



## 栃木和牛美味的秘密

### 1. 肥育期长

栃木县内饲养着约1万头和牛，其中被认定为“栃木和牛”的每年约3500头。因为肥育期长达约30个月，肉的美味和风味被浓缩到了最佳程度。

### 2. 饲料讲究

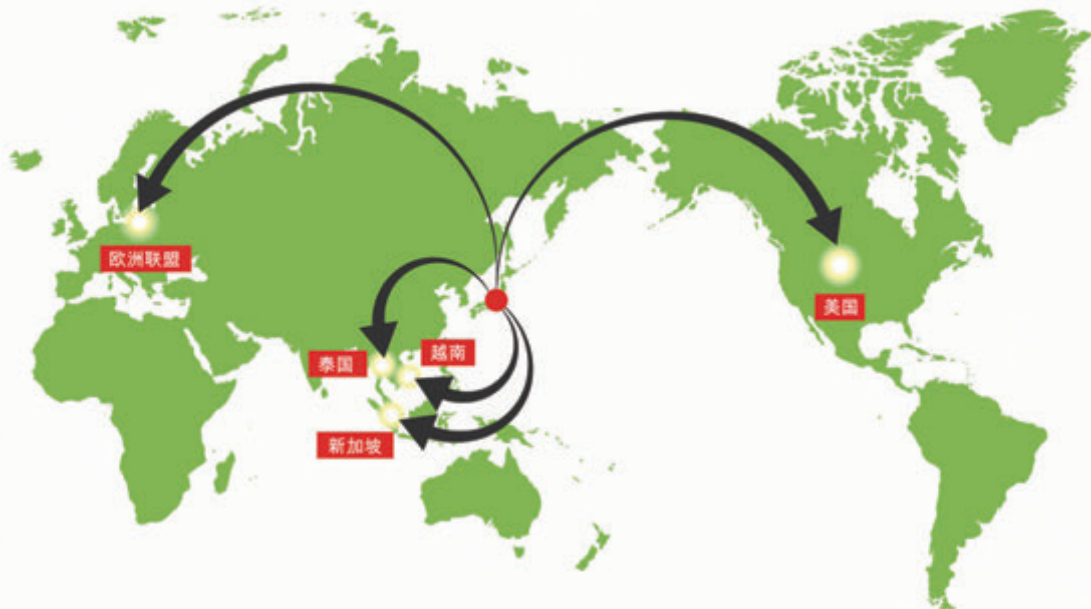
在牛的饲料中添加了稻米产地栃木自产的美味大米，提高了肉的味道和风味。为了调整牛的肠内环境，还会给牛喂稻草。

### 3. 打造肥育环境

不给牛施加压力充实喂养，用心营造让牛可以好好休息的环境等。每头牛都是这样由被指定的200名养殖农户精心饲养的。



## 从栃木走向世界，为大家提供安心、安全的牛肉。

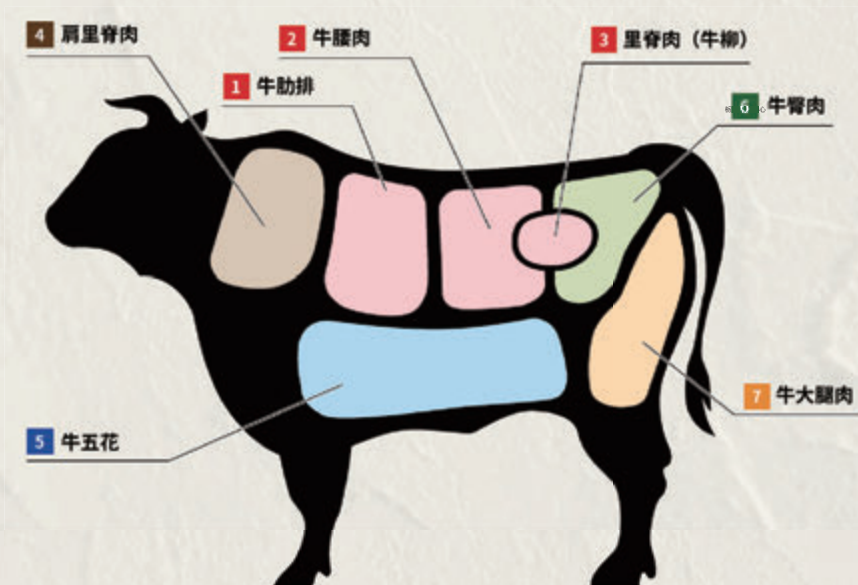




"栃木肉食中心" 于2020年开设, 已获得美国、新加坡、泰国、越南、欧盟等各国要求的设施卫生标准认证, 正在积极推进国际化。



## 各部位的牛肉



### 牛排等常见的 "牛肉王道"

从背部到腰部的部位, "牛肋排"、"牛腰肉"、"里脊" 特别有名, 是可以品尝到最佳牛肉味道的部位。

#### 1 牛肋排

肋排是肋骨的意思, 牛肋骨处的脊肉叫做牛肋排。肥瘦平衡绝妙, 可以品尝到肉的美味和油脂的甘甜。适合做牛排、涮锅和寿喜烧。

#### 2 牛腰肉

肉质风味绝佳, 口感绵软, 最适合做牛排。简单地只加盐和胡椒就能品尝到栃木和牛本来的美味。推荐蘸着细磨的芥末享用。

#### 3 里脊肉 (牛柳)

与牛腰肉相比, 里脊肉的特征是脂肪少、肉质软。在意脂肪成分时推荐里脊牛排, 不过要注意不要做得太熟。这也是最适合做烤牛肉的部位。



## 能够品尝出各种美味的 " 栃木和牛 "

"肩里脊肉"、"牛五花"、"牛臀肉"、"牛大腿肉" 等, 其他部位的牛肉也各有特色, 可以品尝到和牛各种各样的味道。

### 4 肩里脊肉

从肩部到背部的里脊肉中, 最靠近头部的部分。脂肪分布均匀, 是均衡的霜降牛肉。推荐切成薄片吃, 最适合烤肉、寿喜烧和涮锅。

### 5 牛五花

牛腹部的肉, 特征是瘦肉和肥肉交替重叠, 脂肪较多, 肉汁丰富, 能品尝到极佳肉味。也适合做烤肉、咖喱、炖牛肉等炖菜。

### 6 牛臀肉

与牛腰肉相连的从腰到臀的瘦肉部位。可以同时品尝到瘦肉的美味和牛腰肉的甜味的部位。切成厚片做成牛排, 可以充分品尝到牛肉的美味。

### 7 牛大腿肉

牛后腿根部的部位。恰到好处的口感, 脂肪的分布也很均衡, 是适度的霜降牛肉。推荐切成薄片, 最适合烤肉、寿喜烧和涮锅。



## 栃木和牛推荐料理



### 牛排

牛腰肉、里脊、牛肋排、牛臀肉



### 涮锅

牛肋排、肩里脊肉





### 寿喜烧

牛肋排、肩里脊肉



### 烤肉

肩里脊肉、牛大腿肉、牛五花



### 烤牛肉

牛大腿肉



### 炖牛肉

牛大腿肉、牛五花

## 栃木美食! - 牛肉 - 栃木和牛 -

总称“栃木和牛”却分为各种不同的部位，而且味道和烹调的方式也各异。这次我们招待了两位住在栃木县的外国朋友到牛肉销售店来享用以栃木和牛不同部位烹制出来的烤肉或炖肉等料理，充分享用栃木和牛的美味！



## 养殖者的声音

栃木县水田多,可用作牛饲料的草料丰富,是一片适合牛生长的土地。另外,“栃木和牛”的特点是肥育期比较长,所以牛的躯体重量会很重,肉质也会变得紧实、细嫩。营造一个让牛可以悠闲睡觉的环境也是我们注意的事项之一。请一定要尝尝我们养殖者倾注心血养育的“栃木和牛”。



一般社団法人栃木农产品市场协会

© 2020 Tochigi Agricultural Product Marketing Association. All Rights Reserved.