



Beef - Tochigi Wagyu



世界に誇る最高の牛肉、とちぎ和牛



とちぎ和牛とは

日本最高レベルの和牛ブランド

とちぎ和牛は、県内の指定された生産者が丹精込めて育てた黒毛和牛で品質の格付が上位の限られたもの(格付等級A・Bの4・5等級〔5等級が最高級〕)のみに与えられるブランドです。全国規模の品評会で、最高位を何度も受賞するなど、正に“日本最高レベル”の銘柄牛です。栃木県の肉用牛飼養頭数は、全国第6位。約200名の指定生産者が、安全・安心な品質で供給できるように努めています。



とちぎ和牛 おいしさの秘密は

1. 長い肥育期間

栃木県内では約1万頭の和牛が飼養され、そのうち「とちぎ和牛」として認められるのは、年間約3,500頭です。肥育期間に約30か月という長い期間をかけることで、肉のうま味、風味をぎゅっと凝縮しています。

2. 飼料のこだわり

飼料には、米どころである栃木のおいしいお米を牛の餌に添加して、肉の食味や風味を向上させています。腸内環境を整えるために稲わらも与えています。

3. 肥育環境づくり

ストレスをかけずに、しっかり食べさせて、ゆっくりと休める環境づくりを心がけるなど、指定生産農家 約200名が一頭一頭丹精こめて飼育しています。



栃木から世界へ 安心・安全な牛肉を提供いたします。

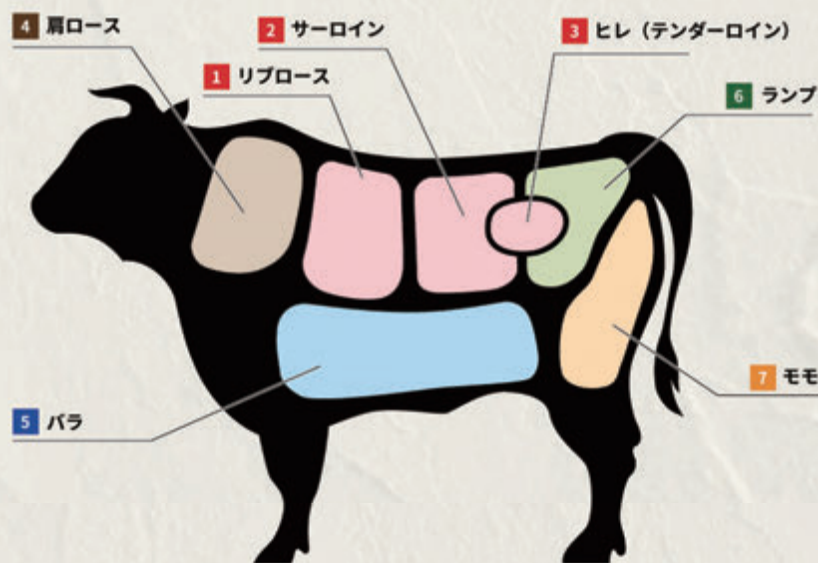


アメリカ合衆国、シンガポール、タイ、ベトナム、欧州連合等、各国の求める衛生基準を満たした輸出対応施設である「とちぎ食肉センター」が2020年に開設し、国際化への対応を進めています。



とちぎ食肉センター

牛肉の部位



ステーキ等でおなじみの「牛肉の王道」

背中から腰にかけての部位で「リブローズ」「サーロイン」「ヒレ」は、まさに王道の味わいが楽しめる部位です。

1 リブローズ

リブとは、肋骨、あばらの意味で、肋骨部の背肉をリブローズと言います。赤身とサシのバランスが絶妙で、肉のうま味、脂の甘みが味わえます。ステーキ、しゃぶしゃぶ、すき焼きに適しています。

2 サーロイン

柔らかさ、肉の風味にすぐれ、ステーキに最適です。シンプルに塩・コショウのみで食べると、とちぎ和牛本来のうまさを堪能できます。すりおろしたわさびをつけて食べるのもおすすめです。



3 ヒレ (テンダーロイン)

サーロインに比べ、脂肪が少なく、肉が柔らかいのが特徴。脂肪分が気になる方には、ヒレ肉のステーキをおすすめしますが、焼き過ぎに注意しましょう。ローストビーフにも最適な部位です。

いろいろな味わいが楽しめる“とちぎ和牛”

「肩ロース」「バラ」「ランプ」「モモ」等、他の部位でもそれぞれ特長を活かした料理で、色々な味わいを楽しむことができます。

4 肩ロース

肩から背中にかけてのロース肉で、最も頭に近い部分。脂肪ののりが良く、適度な霜降り肉です。薄切りにして食べるのがおすすめで、焼肉やすき焼き、しゃぶしゃぶに最適です。

5 バラ

牛肉のおなかの部分の肉で、赤身と脂身が交互に重なり合った層になっているので脂がのってジューシーで旨味を感じられるのが特徴です。焼肉やカレー、シチューなどの煮込み料理にも適しています。

6 ランプ

サーロインとつながる腰からお尻にかけての赤身部位。赤身肉の旨みとサーロインの甘味の両方を楽しめる部位です。厚切りのステーキにすると、おいしさをじゅうぶんに味わうことができます。

7 モモ

後ろ足の付け根の部位です。程よい食感で、脂肪ののりも良い、適度な霜降り肉です。薄切りにして食べるのがおすすめで、焼肉、すき焼き、しゃぶしゃぶに最適です。



とちぎ和牛を使ったおすすめ料理



ステーキ

サーロイン、ヒレ、リブロース、ランプ



しゃぶしゃぶ

リブロース、肩ロース



すき焼き

リブローズ、肩ローズ



焼肉

肩ローズ、モモ、バラ



ローストビーフ

モモ



ビーフシチュー

モモ、バラ

Eat Tochigi ! - Beef - Tochigi Wagyu -

一言に「とちぎ和牛」といっても様々な部位があり、その味わいや料理方法も異なります。
今回は、栃木県在住の外国人2名が牛肉販売店に招かれ、とちぎ和牛の各部位を使用した焼肉やシチュー等を御馳走になり、とちぎ和牛の美味しさを堪能します！



生産者の声

栃木県は水田が多く、牛の飼料となる藁が豊富であり、肥育に適した地域です。また、「とちぎ和牛」の肥育期間は比較的長いことが特徴であるため、枝肉の重量も大きくなり、肉質も締り、きめ細やかになります。牛がゆっくり寝ていられる環境をつくることもこだわりの一つです。私たち生産者が愛情を込めて育てた「とちぎ和牛」を、ぜひお召し上がりください。



一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会

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