



เนื้อวัว – โตชิกิวากิว



โตชิกิวากิว เนื้อวัวชั้นเลิศที่น่าภาคภูมิใจในระดับโลก



โทจิกิวากิว คือ อะไร

แบรนด์วัวกระดับสูงสุดของญี่ปุ่น

โทจิกิวากิวเป็นแบรนด์ที่มอบให้เฉพาะเนื้อวากิวจากวัวชนดำที่ได้รับการเลี้ยงดูด้วยความใส่ใจจากผู้ผลิตที่ได้รับการแต่งตั้งภายในจังหวัด และให้เฉพาะเนื้อที่มีคุณภาพระดับสูงเท่านั้น (เกรด 4 เกรด 5 ในระดับ A และ B (เกรด 5 คือ เกรดสูงสุด) เป็นเนื้อวัวดีแบรนด์ "ระดับสูงสุดในญี่ปุ่น" อย่างแท้จริงซึ่งได้รับรางวัลสูงสุดหลายครั้งในงานประเมินและจัดอันดับในระดับประเทศ

จำนวนโคเนื้อที่เลี้ยงในจังหวัดโทจิกิ มีมากเป็นอันดับ 6 ของญี่ปุ่น ผู้ผลิตที่ได้รับการแต่งตั้งประมาณ 200 รายมุ่งมั่นอย่างหนักเพื่อที่จะสามารถส่งมอบคุณภาพที่ปลอดภัยและเชื่อถือได้สู่ผู้บริโภค



เคล็ดลับความอร่อยของโทจิกิวากิว

1. ระยะเวลาการขุนอันยาวนาน

วัวสายพันธุ์ญี่ปุ่นประมาณ 10,000 ตัวได้รับการขยายพันธุ์ในจังหวัดโทจิกิ ในจำนวนดังกล่าวจะมีเพียงประมาณ 3,500 ตัวต่อปีเท่านั้นที่ได้รับการยอมรับว่าเป็น "โทจิกิวากิว" ระยะเวลาการขุนในเวลานานประมาณ 30 เดือน เพื่อให้เกิดความอร่อยของเนื้อและได้รสชาติเข้มข้น

2. ความพิถีพิถันที่มีต่ออาหารเลี้ยงวัว

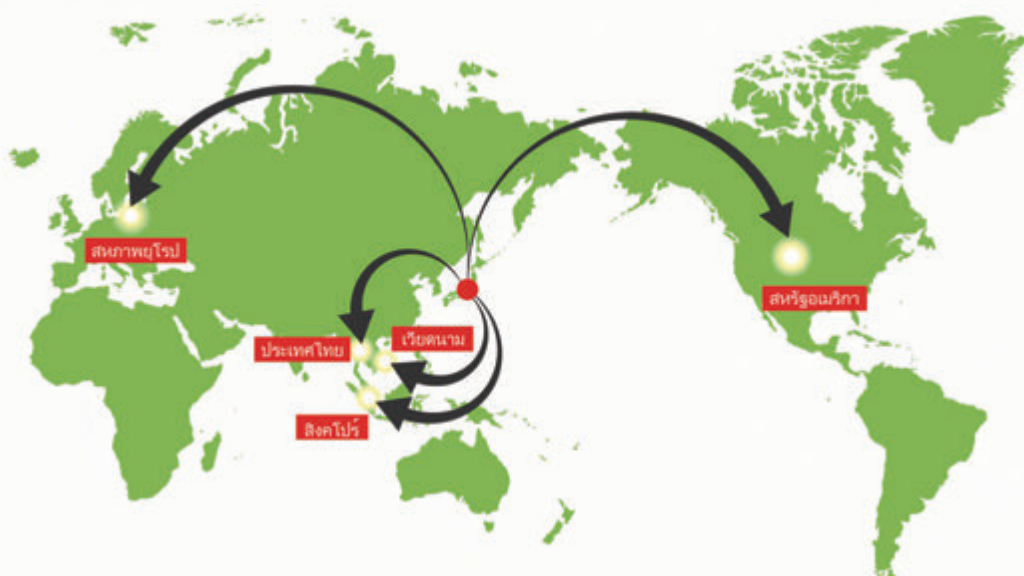
ในอาหารที่ใช้เลี้ยงวัวมีการเพิ่มข้าวอันแสนอร่อยของจังหวัดโทจิกิซึ่งถือเป็นข้าวของประเทศลงไปเพื่อยกระดับรสชาติและรสสัมผัสของเนื้อวากิว อีกทั้งยังใส่ฟางข้าวลงไปเพื่อปรับสภาพภายในลำไส้ของวัวอีกด้วย

3. สร้างสภาพแวดล้อมที่ดีในการขุน

เกษตรกรผู้ผลิตที่ได้รับการแต่งตั้งประมาณ 200 รายฟูมฟักเลี้ยงดูวัวแต่ละตัวๆ ด้วยความเอาใจใส่ เช่น ใส่ใจในการสร้างสภาพแวดล้อมที่วัวสามารถพักผ่อนได้อย่างสบายๆ ได้กินอาหารอย่างเต็มอิ่ม ปราศจากความเครียด เป็นต้น



ส่งมอบเนื้อวัวที่ปลอดภัยหายห่วงจากโทจิกิสู่ระดับโลก



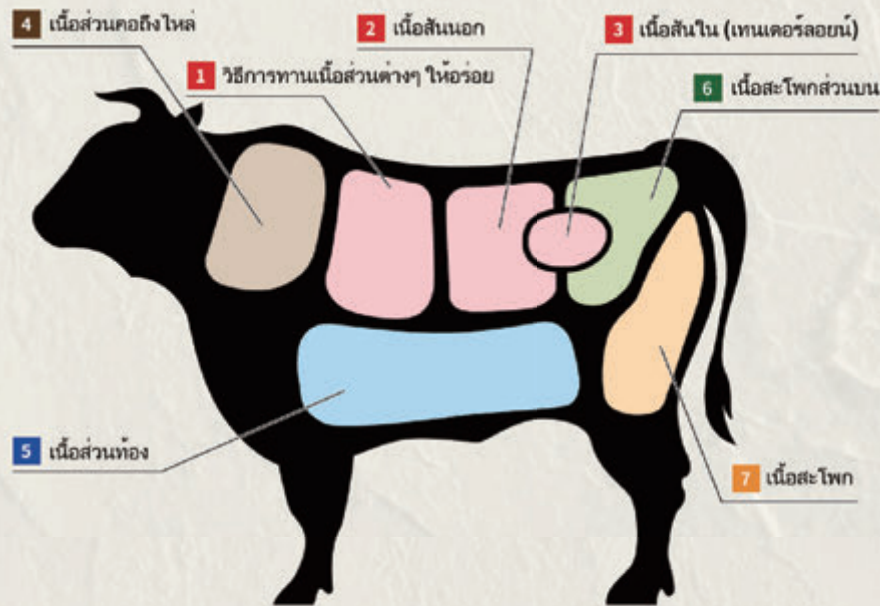
จัดตั้ง "โทจิกิมัทเซนเตอร์" ที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐานสุขอนามัยของสถานประกอบการ ซึ่งเป็นที่ต้องการสำหรับแต่ละประเทศ เช่น สหรัฐอเมริกา สิงคโปร์ ไทย เวียดนาม สหภาพยุโรป ฯลฯ ขึ้นในปี 2020 เพื่อตอบสนองสู่ความเป็นสากล



โทจิกิมัทเซนเตอร์



เนื้อส่วนต่างๆ



"ส่วนของเนื้อมอดนิยม" ที่คุ้นเคยกันเป็นอย่างดี เช่น สเต็ก

"เนื้อซี่โครง" "เนื้อสันนอก" "เนื้อสันใน" เป็นเนื้อในบริเวณตั้งแต่สันหลังไปจนถึงสะโพกเป็นเนื้อส่วนที่รู้จักกันเป็นอย่างดี เพลิดเพลินกับรสชาติอันโอชาได้โดยง่ายที่สุด

1 เนื้อซี่โครง (ริบโรส)

ริบ หมายถึง ซี่โครง เนื้อสันหลังส่วนซี่โครงรวมเรียกว่า ริบโรส สมดุลย์ของเนื้อแดงและไขมันที่แทรกอยู่ในเนื้อมีความละเอียด สัมผัสได้ถึงรสชาติอร่อยของเนื้อและความหวานของไขมันเหมาะสำหรับการนำไปทำเป็นสเต็ก ซาบูซาบู และสุกียากี้

2 เนื้อสันนอก

เป็นเลิศในรสชาติของเนื้อและความนุ่ม เหมาะที่สุดสำหรับการนำไปทำเป็นสเต็ก ทานแบบง่าย ๆ ด้วยเกลือและพริกไทยเพียงเท่านั้นก็สามารถอิมมอร์รอยกับความอร่อยในรสชาติแท้ๆของโทจิกิวาโกะได้ แนะนำให้ทานโดยจิ้มกับวาซาบิขูดสดด้วยเช่นกัน



3 เนื้อสันใน (เทนเดอร์ลอยน์)

มีจุดเด่นที่ความนุ่มของเนื้อ และไขมันน้อยกว่าเมื่อเทียบกับเนื้อสันนอก สำหรับท่านที่กังวลในปริมาณไขมัน ขอแนะนำสเต็กเนื้อสันใน แต่ควรระวังการย่างสุกเกินไป เป็นเนื้อส่วนที่เหมาะสมแก่การทำโรสบีฟมากที่สุด

"โทจิวกากิว" ที่คุณสามารถเพลิดเพลินกับรสชาติต่างๆ

แม้จะเป็นเนื้อส่วนอื่น เช่น "เนื้อส่วนคอถึงไหล่" "เนื้อส่วนท้อง" "เนื้อสะโพกส่วนบน" "เนื้อสะโพก" ฯลฯ ก็สามารถเพลิดเพลินกับรสชาติอันหลากหลายได้โดยการปรุงอาหารที่นำจุดเด่นของเนื้อส่วนต่างๆ ดังกล่าวมาให้เป็นประโยชน์

4 เนื้อส่วนคอถึงไหล่

เนื้อสันนอกตั้งแต่ไหล่ถึงสันหลังและเป็นส่วนที่ใกล้กับหัวมากที่สุด มีปริมาณไขมันที่ดี จึงเป็นเนื้อลายหินอ่อนที่มีความลงตัว แนะนำให้ทานโดยการแลให้เป็นชิ้นบางๆ เหมาะที่สุดกับการนำไปทำเนือย่าง สุกียากี้ ซาซุซาบู

5 เนื้อส่วนท้อง

เนื้อส่วนท้องของวัว สัมผัสได้ถึงความอร่อยของเนื้อที่ชุ่มฉ่ำอุดมด้วยไขมัน จากการเรียงตัวเป็นชั้นซ้อนกันของชั้นไขมันกับเนื้อแดงซึ่งเป็นจุดเด่นที่เป็นลักษณะเฉพาะ เหมาะกับการทำเนือย่าง แกงกะหรี่ และอาหารประเภทตุ๋น เช่น สตูว์ ฯลฯ ด้วยเช่นกัน

6 เนื้อสะโพกส่วนบน

เนื้อแดงส่วนตั้งแต่สะโพกที่เชื่อมต่อกับสันนอกไปจนถึงก้น เป็นเนื้อส่วนที่เพลิดเพลินกับความอร่อยได้ทั้งรสชาติของเนื้อแดงและรสหวานของเนื้อสันนอก เมื่อนำไปทำเป็นสเต็กแบบตัดชิ้นหนา จะสามารถลิ้มรสความอร่อยได้อย่างเต็มเปี่ยม

7 เนื้อสะโพก

เป็นเนื้อส่วนข้อต่อขาหลัง มีเนื้อสัมผัสที่กลมกล่อม มีปริมาณไขมันที่ดี จึงเป็นเนื้อลายหินอ่อนที่มีความลงตัว แนะนำให้ทานโดยการแลให้เป็นชิ้นบางๆ เหมาะที่สุดกับการนำไปทำเนือย่าง สุกียากี้ ซาซุซาบู



เมนูอาหารแนะนำสำหรับการใช้เนื้อโทจิวกากิว



สเต็ก

เนื้อสันนอก เนื้อสันใน เนื้อซีโครง เนื้อสะโพกส่วนบน



ซาซุซาบู

เนื้อซีโครง เนื้อส่วนคอถึงไหล่



สุกียากี้

เนื้อซี่โครง เนื้อส่วนคอถึงไหล่



เนือย่าง

เนื้อส่วนคอถึงไหล่ เนื้อสะโพก เนื้อส่วนท้อง



โรสบีฟ

เนื้อสะโพก



สตูว์เนือวัว

เนื้อสะโพก เนื้อส่วนท้อง

ของอร่อยโทจิกิ! - เนือวัว – โทจิกิวากิว -

"โทจิกิวากิว" นั้นมีหลายส่วนที่มีรสชาติและวิธีการปรุงที่แตกต่างกันไป สำหรับครั้งนี้ ชาวต่างชาติ 2 คนที่อาศัยอยู่ในจังหวัดโทจิกิ จะได้รับเชิญให้ไปที่ร้านขายเนือวัว เพื่อทานอาหารหลายอย่าง เช่น เนือย่างและสตูว์ ที่ใช้เนือโทจิกิวากิวแต่ละส่วนมาเป็นวัตถุดิบ และได้เพลิดเพลินไปกับความอร่อยของเนือโทจิกิวากิว!



เสียงจากผู้ผลิต

จังหวัดโทจิกิมีพื้นที่นาจำนวนมาก อุดมไปด้วยฟางข้าวที่ใช้เป็นอาหารเลี้ยงวัว จึงเป็นภูมิภาคที่เหมาะสมสำหรับการขุนวัว นอกจากนี้ เนื่องจาก "โทจิกิวากิว" มีระยะเวลาขุนค่อนข้างนาน น้าหนักของเนื้อที่ได้จึงหนักขึ้น คุณภาพของเนื้อเอง ก็มีความแน่น และลายของเนื้อก็มีความละเอียดขึ้นตามไปด้วย ความพิถีพิถันอีก อย่างหนึ่งก็คือ การสร้างสภาพแวดล้อมที่วัวสามารถนอนหลับได้อย่างเต็มอิม ขอเชิญชวนมาลิ้มรสชาติของ "โทจิกิวากิว" ที่ผู้ผลิตอย่างเราพุ่มพักด้วยความรัก และความใส่ใจ



สมาคมการตลาดสินค้าเกษตรจังหวัดโทจิกิ

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