



牛肉 - 栃木和牛



值得向全世界誇耀的頂級牛肉、栃木和牛



所謂栃木和牛

日本最高等級的和牛品牌

栃木和牛，是僅限於由縣內指定生產者精心培育的黑毛和牛且在品質方面被評定為高等級（評定等級A、B的4、5等級（第5等級為最高級））的牛肉才能冠上的名號。在全國規模的品評會中得過數次頭等獎，完全就是「日本最高級」的牛肉品牌。

栃木縣的肉牛飼養頭數為全國第6名，縣內約有200位的指定生產者，每位生產者都致力於提供安全、安心的高品質牛肉。



栃木和牛美味的祕密

1. 肥育期長

栃木縣內約飼養有一萬頭的和牛，其中被認定為「栃木和牛」的牛隻一年約有3500頭。由於肥育期長達30個月，牛肉裡濃縮了極為鮮美的風味。

2. 堅持飼料品質

在牛所吃的飼料中，使用到的米為栃木所產的美味稻米，更加提升了牛肉的味道及風味。而為了調整腸道內的環境，還同時添加了稻草。

3. 打造良好的肥育環境

打造出讓牛隻沒有壓力、能夠盡情進食與悠哉休息的環境，每一頭牛都經過縣內約200位指定生產農家的精心飼養。



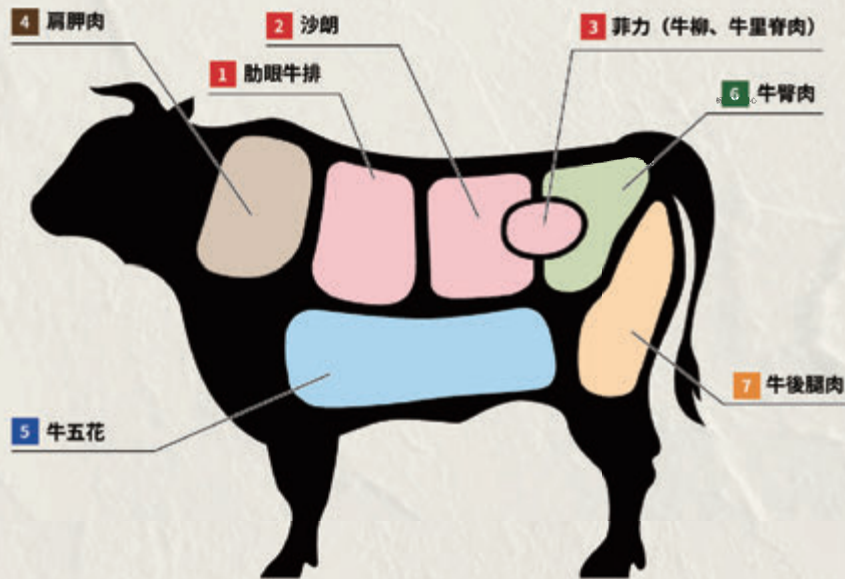
栃木向世界提供安心又安全的牛肉



2020年栃木開設「栃木食用肉品中心」,符合美國、新加坡、泰國、越南、歐盟等各國要求的設施衛生標準,朝向國際化大步邁進。



栃木食用肉品中心



牛排等大家熟悉的「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 肋眼牛排

肋指的是肋骨之意,肋骨部位的背肉稱為肋眼,瘦肉與大理石油花的絕妙平衡,可以讓人品嚐到肉的鮮味及脂肪的甘甜。適合作為牛排、涮涮鍋或壽喜燒享用。

2 沙朗

肉質柔軟充滿風味,最適合作為牛排享用。只要簡單地用鹽和胡椒調味,就能享受到栃木和牛原始的美味。沾著芥末泥享用也是不錯的選擇。

3 菲力 (牛柳、牛里脊肉)

菲力的特徵是和沙朗相比,脂肪更少、肉質柔軟。如果介意牛肉脂肪部份菲力牛排是極佳的選擇,但要注意不要煎烤過熟。是最適合做烤牛肉的部位。



能夠享受到各種美味的「栃木和牛」

發揮「肩胛肉」、「牛五花」、「牛臀肉」、「牛後腿肉」等部位及其他部位不同特色的料理, 能夠享受到牛肉各種不同的美味。

4 肩胛肉

肩膀到背部的里肌肉中, 最靠近頭部的部份。脂肪分佈均勻, 是很適中的霜降肉。建議切成薄片, 最適合以烤肉、壽喜燒或涮涮鍋方式享用。

5 牛五花

牛腹部位位的肉, 瘦肉與脂肪相互交疊成層狀分佈, 特徵是能夠吃到含油量高富含肉汁的牛肉鮮味。適合作為烤肉或咖喱、燉肉等燉煮料理。

6 牛臀肉

與沙朗相連, 從腰部到臀部的瘦肉部位, 是可以同時享用到瘦肉鮮味與沙朗鮮甜味的部位。以厚切的方式做成牛排可以充分享受到牛肉的美味。

7 牛後腿肉

後腿腿根部位的肉, 恰到好處的口感、脂肪分佈也很均勻, 是很適中的霜降肉。建議切成薄片, 最適合以烤肉、壽喜燒或涮涮鍋方式享用。



栃木和牛的推薦料理方式



牛排

沙朗、菲力、肋眼、牛臀肉



涮涮鍋

肋眼、肩胛肉



壽喜燒

肋眼、肩胛肉



烤肉

肩胛肉、牛後腿肉、牛五花



烤牛肉

牛後腿肉



燉牛肉

牛後腿肉、牛五花

吃在栃木! - 牛肉 - 栃木和牛 -

雖然都稱為「栃木和牛」，但也分成多種不同的部位，而且品嚐和烹調的方式也各有不同。這次我們招待了兩位住在栃木縣的外國朋友到販賣牛肉的店家，享用以栃木和牛不同部位製作出來的烤肉或燉煮料理，充分品嚐栃木和牛的美味！



生產者之聲

栃木縣擁有大量的水田以及豐富的稻草可作為牛隻的飼料, 是很適合飼養牛隻的地區。此外, 由於「栃木和牛」的肥育期相對較長, 能增加屠體的重量, 還能讓肉質更為緊實細緻。打造出讓牛隻能夠悠閒睡覺的環境也是我們的堅持之一, 這些灌注了我們生產者感情而培育出來的「栃木和牛」, 歡迎大家享用。



一般社團法人栃木農產品市場行銷協會

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