

[畜産]

牛肉・豚肉

全国規模の品評会において
最高位を何度も受賞

とちぎ和牛



"匠の味"の黒毛和牛

- 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
- 全国規模の品評会で、最高位賞を何度も受賞するなど、正に“日本一”の銘柄牛
- そのきめ細かい霜降り肉は、柔らかく風味豊かで“肉の芸術品”

とちぎ霧降高原牛



サシの入った霜降り肉は、 キメが細かく、風味豊か

- 品の良い味わいが自慢の交雑(F1)牛
- 格付け等級2等級以上に与えられる銘柄で、約90%が品質の高い3等級以上に格付けされている。JA全農主催の肉牛枝肉共励会・交雑種の方で最優秀賞を連続受賞し、肉質の高さが証明された。

とちぎゆめポーク



細やかな飼育環境で育てた こだわりの豚肉

- 指定された生産者が指定配合飼料で飼育
- 飼料の中の麦類を多くして、豚肉のオレイン酸を増加させることにより、豚肉本来の甘みが充分に感じられる肉質になる。