



※画像はイメージです。

～A5等級那須和牛、特Aコシヒカリ、那須の白美人ねぎ・春菊・椎茸を使用～

那須和牛すき焼き

最高級ランクの食材を贅沢に使用！

- ・最高級品質「とちぎ和牛匠」認定の那須和牛
- ・特Aランクのコシヒカリ

格付	肉質等級	1等級	2等級	3等級		4等級			5等級					
	BMS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
A			とちぎ高原牛			とちぎ和牛						匠		
B														
C														

300食
限定

学生応援価格 950円 (税込)

教職員・一般価格 1,450円 (税込)

2026年1月13日(火)11:00～15日(木)
@6号館地下1階学生食堂(鉄鍋屋)



JAなすのフェア

★ 登録月日	令和7年12月8日
★ 登録場所	とちぎ畜産センター
★ 上場番号	1001
★ 生産者	黒田 博雄 (JAなすの)
★ 産地	栃木県大田原市
★ 経営形態	60
★ 販売流通形態	02050171
★ 販売月日	令和5年1月4日
★ 品種・性別	黒毛和種・赤胎
★ 品種	★ (注) 産別
★ 黒牛産肉生	自家産
★ 黒牛生産地	栃木県大田原市
★ 平成産別	令和2年11月4日 ～ 令和7年11月4日
★ 産別産別	令和2年11月4日 ～ 令和7年11月4日
★ 主な販売銘柄	〔動物性食品の原料は、一貫管理しております。〕
★ 製造工場	栃木県内産、県外（栃木県内産肉用牛） 主な原料銘柄 とちぎ牛・ふたふた牛
★ 販売先	
★ 特記事項	第18回JANA等の令和牛研究研究会出品 優秀賞

消費者への安心と食の安全の確保に資する目的に利用する事とは不適当です。

令和1年12月11日

とちぎ和牛「匠」とは、BMS₁₀以上（A等級以上）のみの
厳選した基準を選抜した特上のブランドです。

パスバード 1号1頭
全国畜産技術開発協議会 栃木県支部
JA全農とちぎ
栃木県畜産技術研究会 令和6年10月21・27
TEL 028-689-9020 FAX 028-689-9020

