



※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														匠
B							とちぎ高原牛			とちぎ和牛				
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)



今年もやってきた！！

JAなすのフェア

～厳選すき焼き食材～

那須和牛

栃木県の北東部、那須野地区で生産され、一定の品質基準を満たすものを「那須和牛」と呼びます。

那須和牛の中でも、最高級のものに与えられるのが「**とちぎ和牛 匠**」の認証です。この認証が与えられるのは、年間約4000頭が出荷される中で、**わずか8%**にすぎません。

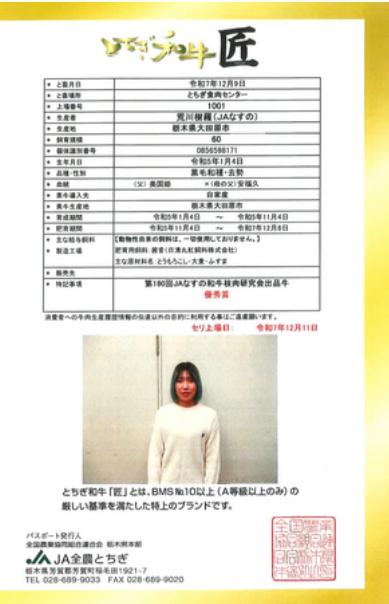
今回の学食「那須和牛すき焼き」では、「**とちぎ和牛 匠**」の認証を受け、優秀賞を受賞（※）した牛肉をJAなすの様にご提供いただきました！　※第180回JAなすのメモリアル和牛枝肉研究会



那須和牛はふるさと納税でも！
栃木県那須町A5等級 那須和牛
すき焼きしゃぶしゃぶ用もも・肩肉

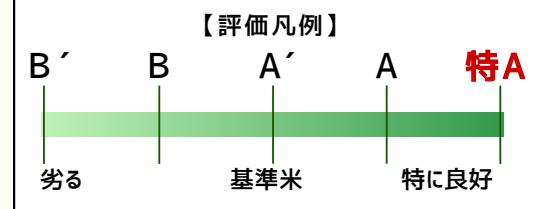


ふるさと納税



那須のコシヒカリ

那須の清らかな水と肥大な土地が育てた
粒立ち輝く**特Aランク米**、洗練された味わいと
粘り・甘味が特徴的。
美味しいお肉とともにぜひご賞味ください！



那須の春菊

香り豊かで、すき焼きを引き立てる春菊。
ビタミンCが豊富で栄養価も高く、苦みが少ないのが特徴。



那須の白美人ねぎ

色白で、きめ細かい肌が際立つ
「美少女」を思わせる絶品。
火を通すことで甘みが増し、
すき焼きとの相性抜群。



那須の椎茸

肉厚で香り豊か、噛めば噛むほど甘味が広がる。旨みがぎゅっと詰まった椎茸。



詳しくはホームページに
掲載しています。
ぜひご覧ください！



那須野地区とは

那須野地区とは、栃木県の那須塩原市・大田原市・那須町を含む地域の総称です。地形・気候・水源や首都圏へのアクセスに恵まれた環境のもと、米や野菜、畜産を中心とした県内有数の農畜産物の産地として知られ、酪農（牛乳）は本州一を誇ります。コシヒカリなどの甘みとつやのあるお米をはじめ、那須和牛といった畜産物、さらには那須の白美人ねぎ、春菊やしいたけなど、多彩な農産物が生産されています。

昼夜の寒暖差が大きい気候と清らかな水が、これらの農畜産物に豊かな旨みをもたらすのが特徴です。

