

おいしいお米のふるさとには、
お肉もおいしい。

にいがた 和牛

食の宝庫・にいがたで
育てた和牛です。



にいがた和牛推進協議会

にいがた和牛推進協議会
商標登録第 5067369 号



「にいがた和牛」を知る

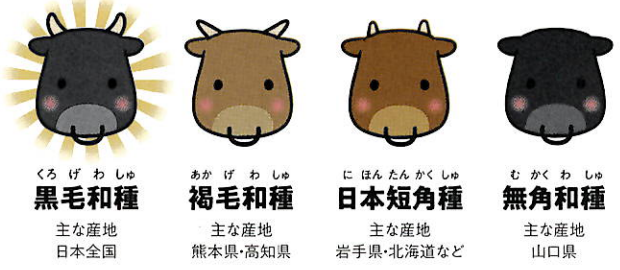


清らかな雪どけ水と澄んだ空気が自慢の新潟県。その豊かな自然の中で生産された黒毛和種が「にいがた和牛」です。生産農家が愛情を込めて大切に育てた「にいがた和牛」を皆さんの給食にお届けします。

「にいがた和牛」ってどんなお肉なの？

和牛には4つの品種があります。なかでも「黒毛和種」のお肉は、ほかの品種に比べてとても柔らかく、見た目にも美しいお肉です。「にいがた和牛」は、すべてこの黒毛和種です。

新潟県内では約200戸の生産農家が「にいがた和牛」を生産し、年間約1,600頭が出荷されています。「にいがた和牛」は、日本一に2回かがやくなど、トップクラスの肉質が評価されています。

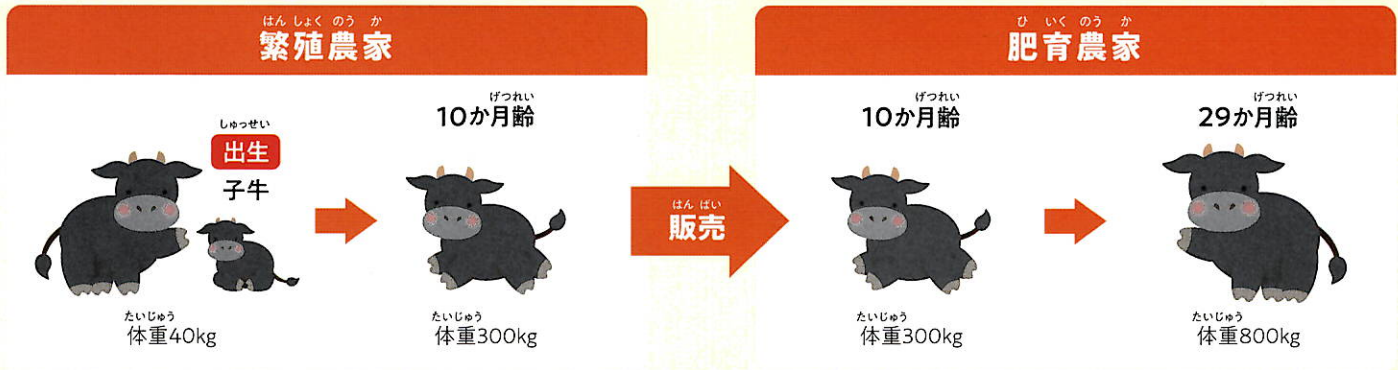


「にいがた和牛」年間出荷頭数(平成31年度)

1位	新発田市	419頭
2位	村上市	313頭
3位	胎内市	310頭
4位	長岡市	186頭
5位	上越市	140頭

和牛を育てるお仕事

繁殖農家さんが、お母さん牛から産まれた子牛をのびのびと育て、肥育農家さんが約20か月間ものあいだ大事に丁寧に育てます。



繁殖農家は、雌牛を飼って、生まれた子牛を約10か月間育てます。

肥育農家は、子牛を買ってきて、肉用に大きく育てて出荷します。

「にいがた和牛」のレシピを紹介します。おうちで作ってみましょう!

NIGATA WAGYU RECIPES

01

にいがた和牛
村上牛の
ひつまぶし



材料 (2人分)

- | | | |
|---------------------|--------------------|--------------|
| ひつまぶし | ひつまぶしのだし汁 | トッピング |
| ●村上牛うす切り …… 100g | ●だし汁 …… 600ml | ●きざみのり |
| ●しょうゆ …… 大さじ1.5 (A) | ●塩 …… 3つまみ | ●小ネギ |
| ●みりん …… 大さじ1.5 (A) | ●うす口しょう油 …… 小さじ1/2 | ●ワサビ |
| ●さとう …… 小さじ3 (A) | ●みりん …… 小さじ1/2 | ●みつば |
| ●酒 …… 大さじ1.5 (A) | | ●粉さんしょう |
| ●ごはん …… 2杯 | | ●葉さんしょう |
| | | ●白ごま |

作り方

- ①はじめに、だし汁の材料を鍋に入れ温める。牛肉は3cm幅に切る。
- ②フライパンにAの材料と牛肉を入れて中火で加熱する。色が変わったら肉だけを取り出す。
- ③牛肉は加熱しすぎると硬くなるため注意してください。
- ④フライパンの残り汁を火にかけて、とろみをつける。
- ⑤火を止めて少し冷ましたら肉を戻してタレを絡める。器にご飯をよそって牛肉とタレをたっぷりかける。



おすすめの4通りの食べ方をご紹介します!

- ① まずはそのまま食べる。
- ② 好みの薬味やトッピングを使って食べる。
- ③ だし汁をかけて食べる。
- ④ ご飯とだし汁が残ったときは、細かく砕いた柿の種を入れる。タレと食感の相性が抜群です。



NSTスマイルスタジアムで紹介された 村山瑛子先生のレシピです。

NIGATA WAGYU RECIPES

02

にいがた和牛
ローストビーフ

グレープフルーツで爽やかに仕上げた

材料 (4人分)

- | | |
|-------------------------|---------------|
| ●「にいがた和牛」ももブロック …… 600g | ●白ワイン …… 50cc |
| ●にんにく …… 1カケ | ●しょうゆ …… 大さじ1 |
| ●グレープフルーツ …… 1個 | ●水溶性片栗粉 …… 適量 |

作り方

- ① にんにくはスライスする。グレープフルーツは果汁を絞る。
- ② 牛肉に塩、こしょうをすりこみ、ところどころ1cm幅の切り込みを入れ、にんにくを差し込む。
- ③ 油をひいたフライパンを熱し、牛肉のすべての面に軽く焼き色を付ける。
- ④ 耐熱皿に③をおき、220℃のオーブンで約20分焼く。(加熱時間は牛肉ブロックの厚みや大きさによって調節してください。)
- ⑤ 20分ほど休ませ粗熱を取った牛肉を、好みの厚さにスライスする。
- ⑥ 鍋に③で出た肉汁、①の果汁、白ワイン、しょうゆを入れ、煮立てる。水溶性片栗粉を加え、とろみをつけ、スライスした肉にかける。



「にいがた和牛」が食べたくなったら、
こちらから検索!



おいしいよ!



にいがた和牛肥育名人

~選ばれし11人の匠~



村上市
時田 卓さん



村上市
遠山 幸一さん



村上市
漆間 平さん



村上市
菅原 健一さん



村上市
小田 由記夫さん



村上市
山賀 治彦さん



村上市
野村 吉夫さん



長岡市
関 克史さん



長岡市
田口 正一さん



十日町市
高橋 勝美さん



上越市
渡辺 洋一さん

肥育名人からのメッセージ

私たちは、晴の日も、雨の日も、雪の日も、牛さん達の世話をします。

時には悩んだり、涙することもあります。

それでも365日、精一杯の愛情と技術を込めて育てています。

食べた人の「美味しい!」という笑顔のために。


特別な日に、ご家族の皆さんで

『にいがた和牛』を食べて頂けたらすごく嬉しいです。

これからも『にいがた和牛肥育名人』の名に恥じないよう、

皆さんへ期待以上のおいしさの

『にいがた和牛』をお届けできるよう努力していきます。



肥育名人とは?

日々牛飼いのわざを磨き、愛情込めて牛を育てる「にいがた和牛」生産者。そのなかでも、特に優れた技術を持つ11人が「肥育名人」として認定され、その秘伝の技術をほかの生産者へ伝授することで、「にいがた和牛」のレベルアップを目指しています。

「にいがた和牛」をもっと知りたい方は、
こちらから検索!

