

厳選に厳選を重ねた
最高品質の味わい



（ 最高品質
「A5」ランク ）

牛肉の品質規格のなかでも、最高品質を示す「A5」ランクを厳選。赤身と脂肪が絶妙のバランスで調和。

にいがた和牛のなかでも最高品質の牛肉。

（ ひと味違う
霜降り ）

牛肉の旨さを決定づける霜降り。「厳選にいがた和牛」は、霜降り度合いが「A5」ランクのなかでも上位のもののみを厳選（BMS No.9以上）。口のなかでとろける旨さ。

（ 認定農場による
生産 ）

公益社団法人新潟県畜産協会が認定する「クリーンビーフ生産農場」の牛肉に限定。



にいがた和牛推進協議会

〒950-1101 新潟県新潟市西区山田2310-15
公益社団法人新潟県畜産協会内

TEL. 025-234-6781 FAX.025-234-7045

取扱店



新潟の
豊かな自然が育んだ
上質な味わい

