

1062

とちぎ和牛「匠」

* と畜月日	平成30年11月27日
* と畜場所	栃木県畜産公社
* 上場番号	1014
* 生産者	五味淵裕司(JAなすの)
* 生産地	栃木県大田原市湯津上2138
* 飼育規模	55
* 個体識別番号	1363048722
* 生年月日	平成28年4月14日
* 品種・性別	黒毛和種・去勢
* 血統	(父) 美津照重 × (母の父) 安系福
* 素牛導入先	JA全農とちぎ矢板家畜市場
* 素牛生産地	栃木県那須郡那須町
* 育成期間	平成28年4月14日 ~ 平成29年2月1日
* 肥育期間	平成29年2月1日 ~ 平成30年11月26日
* 主な給与飼料	【動物性由来の飼料は、一切使用しておりません。】
* 製造工場	肥育用飼料: 肉牛とちぎアドバンス(JA東日本くみあい飼料株式会社) 主な原材料名: とうもろこし・大麦・大豆かす・ふすま
* 販売先	
* 特記事項	第35回 栃木県肉用牛総合共進会出品牛 優良賞1席 放射能試験検査済

消費者への牛肉生産履歴情報の伝達以外の目的に利用する事はご遠慮願います。

セリ上場日: 平成30年11月29日



とちぎ和牛「匠」とは、BMS No.10以上(A等級以上のみ)の
厳しい基準を満たした特上のブランドです。

パスポート発行人

全国農業協同組合連合会 栃木県本部

JA全農とちぎ

栃木県宇都宮市平出工業団地9-25

TEL 028-616-8850 FAX 028-616-8854

