



【ブランド化を目指し短角和牛肉の披露が行われます】

〔有名シェフが調理したメニューによる食味会を開催！〕

南砺市で黒毛和種等の肉牛を生産する上野畜産では、県内初となる日本短角種を昨年度から導入しています。最初の出荷に合わせて生産披露会を開催し、レストラン等の関係者に短角和牛の魅力を発信します。南砺市は生産された肉のブランド化を支援します。

■内容説明

日時 令和5年7月18日（火） 15：00～

会場 南砺市立野原西1197 ワイナリー「ドメヌ・ポー」

主催 福光畜産生産出荷協議会

協賛 福光農業協同組合

助成 南砺市（南砺産和牛ブランド化事業）

◎披露会の内容

（1）食味会

富山県内を拠点に出張シェフサービスを展開する長岡作茂シェフによる短角和牛料理を堪能していただきます。メニューは、ステーキやローストビーフをはじめ、煮込み料理など。ビュッフェスタイル（立食形式）とすることにより参加者同士の会話が弾み、コミュニケーションが深まります。招待者は、フレンチやイタリアンレストラン、ステーキハウス等のシェフ、食肉流通関係者、マスコミ、観光事業者、行政など。

（2）短角和牛紹介

短角和牛の飼育の様子を動画で撮影し、編集した紹介映像を上映します。飼育におけるエピソードや黒毛和種との違いなどについて、生産者の上野さんからインタビュー形式で話していただきます。

（3）意見交換

短角和牛の食味について参加者の感想や意見を聴きだし、短角和牛の普及やブランディングに向けたヒントにします。

◎牛肉の特徴

日本短角種は全4種類ある和牛品種の一つで、和牛全体のシェア1%に満たない貴重な品種。自然の中でおおらかに放牧されて育ち、鮮やかで薫り高い風味の赤身が特徴。噛むほどに深いコクが溢れ、素材本来の旨味を感じられる逸品です。

