

報道関係者各位

資料提供
平成 29 年 2 月 7 日
課 名：ひろしまブランド推進課
担 当 者：濱崎・松本
内 線：3441
直通電話：082-513-3441



～歴史と自然が織りなす奥深い美味しさ～
「肉肉まつり」を開催します

《開催期間：平成29年2月9日(木)～2月10日(金)》



平成 29(にく)年 2(に)月 9(く)日を記念し、広島ブランドショップT A Uでは、歴史と自然が織りなす奥深い美味しさの広島和牛を使った「肉肉まつり」を開催します。

1階イートインコーナーのほか、T A Uの飲食店3店舗で広島和牛を使った特別メニューを展開します。

ぜひ、貴メディアでのご紹介・ご取材を賜りますようお願い申し上げます。



「肉肉まつり」概要

- 開催期間：平成 29 年 2 月 9 日(木)～10 日(金)の2日間
- 場 所：広島ブランドショップT A U (東京都中央区銀座 1-6-10 銀座上ービルディング)
- 和牛ブランド：元就(もとなり)
- 実施内容：

【イートインコーナー 1階】 提供メニュー：ローストビーフ丼 500円(税込) 各日限定20食 提供時間：11:00～19:00	
【銀座 遠音近音 B1階】 提供メニュー：ステーキ 1,000円(税込) 各日限定5食 提供時間：17:30～22:30	
【広島お好み焼き 三匠 2階】 提供メニュー：サイコロステーキ 1,000円(税込) 各日限定20食 提供時間：11:00～22:00	
【イタリアンパール Paccio 3階】 提供メニュー：肉肉まつり特別コース(前菜・パスタ・ステーキ・ドルチェ) 2,929円(税込) 各日限定15食 提供時間：17:30～23:00	

広島和牛とは

広島和牛は、江戸時代後期に和牛の系統として確立され、神戸ビーフとなる高品質な但馬牛とともに、「現代和牛のルーツ」のひとつです。「広島牛」は、肉質に着目した広島を代表するブランド和牛です。さらに、血統や地域にこだわった希少ブランドとして、広島和牛の血統をより色濃く受け継ぐ「元就」や、生育地にもこだわった「比婆牛」、「神石牛」も知られています。