

広島ブランドショップ



～和牛本来の深い味わいをお届け～

比婆牛の試食・販売会 in TAU

< 開催日:平成27年11月6日(金) >

カンパイ!
広島県
見んさい! 食べんさい! 飲めんさい!

広島県の最北端に位置する庄原市(しょうばらし)が、広島ブランドショップTAUにおいて、「比婆牛(ひばぎゅう)の試食・販売会」を開催いたします。

庄原市(旧比婆郡)は、自然豊かな中国山地の中心部に位置し、古くから優秀な和牛の産地として知られています。

地域特産の黒毛和牛「比婆牛」は、庄原で生まれ、庄原で育ち、庄原にルーツのある希少な血統を持つ、こだわり抜いた和牛肉で、和牛本来の、繊細で奥深い香り、上質な味わいが特徴です。

イベントでは、比婆牛サイコロステーキの無料試食(300食)と、比婆牛肉の販売を行います。歴史ある比婆牛の、深い味わいの魅力をお客様にお届けします。

ご多忙のことと存じますが、ぜひ、貴メディアでのご取材やご紹介を賜りますようお願い申し上げます。



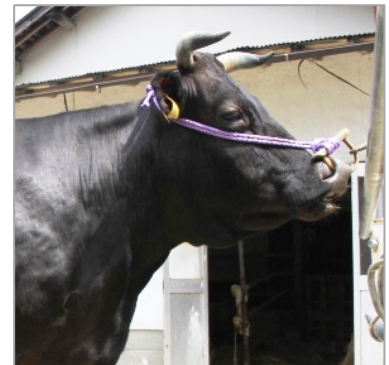
比婆牛肉



比婆牛ステーキ

比婆牛試食・販売会概要

- 1 開催日 平成 27 年 11 月 6 日 (金)
 - 2 場 所 広島ブランドショップ TAU 1 階
(東京都中央区銀座 1-6-10 銀座上ビルディング)
 - 3 主 催 庄原市・庄原農業協同組合
 - 4 内 容
 - 比婆牛サイコロステーキ無料試食(300食)
11:00~12:00、13:00~17:00
 - 比婆牛の精肉販売
11:00~17:00
- ※なくなり次第終了

**「比婆牛」とは**

比婆牛は、江戸時代につくられた日本最古の蔓牛(つるうし。優秀な血統の牛のこと)「岩倉蔓」の血統をもち、その肉は、和牛本来の味わいを堪能することができます。

庄原市では、この血統以外にも、肉質が3等級以上であること、庄原市生まれであることなど、一定の基準を満たす牛のみを「比婆牛」と認証してPRしています。

比婆牛
シンボルマーク

《お問い合わせ》

庄原市農業振興課 担当:延藤 【電話:0824-73-1227, FAX:0824-72-3322】