

鳥取から銀座へ
 鳥取の和牛ブランド“大山黒牛”が、和牛オリンピック日本一を経て、
 ついに東京・銀座に進出！

「焼肉 強小亭GINZA」 3月26日（月）グランドオープン

～本日よりプレオープン特別コースの予約受付開始～

株式会社Joel dinner（本社：東京都西新宿 代表取締役：黒木圭一）は、鳥取県の和牛ブランド“大山黒牛（だいせんくろうし）”を地元鳥取県以外で唯一焼肉で味わうことができる店「焼肉 強小亭GINZA」を2018年3月26日（月）東京・銀座にてオープンいたします。

また、1日10組様限定のプレオープン特別コースへの予約受付を本日より開始いたします。

「焼肉 強小亭GINZA」オフィシャルサイト：<https://kyoshotei-ginza.com/>



■ 和牛本流の地、鳥取県から立ち上がったブランド鳥取和牛“大山黒牛”

鳥取県は「和牛王国」と言われるほど、子牛を多く生産している県です。平安時代より大山山麓には牛馬のご加護を願う人々が集い、江戸時代には全国唯一の牛馬市として栄え、明治時代には日本最大の市へと発展、長い歴史の中で血統の良い牛を育ててきた和牛の本流の地とされています。

しかし、三重県松坂市や兵庫県神戸市、岐阜県飛騨市といった他の地域ブランドに比べると知名度が低く、鳥取和牛が一般に知られていないという課題がありました。そこで、地元発の和牛ブランドを掘り起こし発信しようと立ち上がったのが“大山黒牛”です。

鳥取和牛“大山黒牛”は、豊かな自然に抱かれた鳥取県大山町で飼育されています。大山山麓の山底奥深くしみわたった雨や雪によってできた清涼な伏流水と、地元農家が減農薬で育てたお米のわら、そして生産者の西田畜産 西田佳樹さんの深い愛情が、“大山黒牛”をおいしく育てる重要な要素となっています。地元の生産者や精肉店を巻き込み鳥取発の和牛ブランドを立ち上げ、日本中を回って“大山黒牛”を売り込む西田佳樹さんの活動は、テレビ番組で特集が組まれる等、こだわりの肉質とそのブランディングに注目が集まっています。

さらに、昨年開催された和牛の改良の成果やその優秀性を競う「全国和牛能力共進会（通称 和牛オリンピック）」にて、花の7区といわれる種牛能力と産肉能力を総合評価する部門で鳥取和牛が1位を獲得。日本一の和牛と認定されました。

“大山黒牛”紹介動画：<https://www.youtube.com/watch?v=iZKvuw55-xM>



