

報道発表資料

令和6年6月5日

株式会社飯沼本家

地元・佐倉産の新ブランド黒毛和牛を使用したメニューを提供
酒蔵の日本料理屋・きのえね omoya で『和牛フェア』開催

株式会社飯沼本家(本社：千葉県印旛郡、社長：飯沼 喜市郎)は、敷地内の日本料理・きのえね omoya にて、6月15日(土)より8月31日(土)まで「和牛フェア」を開催いたします。

期間中は千葉県産の“千葉牛”を使用したメニューを特別価格にて提供します。これを機に地元生産者様と協力することで、地域の活性化に繋がることも期待されます。

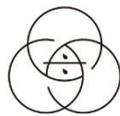
本フェア内容については別紙のとおりです。

フェア名	期間限定 和牛フェア
開催場所	きのえね omoya 千葉県印旛郡酒々井町馬橋 106(酒蔵・飯沼本家敷地内)
開催期間	2024年6月15日(土)~8月31日(土)
内容	【極み三選千葉牛御膳】 通常価格 6,500円→特別価格 5,500円 【千葉の和牛美食コース】 通常価格 13,200円→特別価格 11,000円 ※各メニューの詳細は別途チラシ内容の通りです。

【和牛フェアチラシ】表



地元・佐倉産の黒毛和牛で
地の豊かさと出会う



期間限定

和牛フェアのご案内

2024 6.15 Sat. — 8.31 Sat.

酒と二十四節気料理 **きのえね omoya**

期間限定 和牛フェアのご案内

2024 6.15 Sat. — 8.31 Sat.

地元・佐倉産の黒毛和牛との出会いをきっかけに、今回新たに生み出された和牛会席コース。フェア期間中は特別価格でご提供いたします。



極み三選千葉牛御膳

焼く・蒸す・煮るから選んで味わえる、3種の異なる旨味。地産の野菜や酒とともに、お好みのお召上がり方でどうぞ。

- ・ 一の膳 箱盛りの前八寸・向付(刺身)
- ・ 二の膳 陶板焼き／蒸籠蒸し／すき焼きのうち、お好きなものを1つお選びいただけます。

6,500円 → 特別価格 5,500円(税込)



千葉の和牛美食コース

牛肉の代表的な部位を使用した、千葉牛を存分に味わうコース。それぞれの部位の旨味を余すことなく引き出す献立を揃えました。

- ・ 千葉牛のフィレステーキ
- ・ 肉寿司と季節のあしらい
- ・ 牛筋大根
- ・ そっふ仕立／焼きアスパラ 黒胡椒
- ・ 飯沼本家産 名残筍天ぷら／蓬館

13,200円 → 特別価格 11,000円(税込)

🐮 千葉牛とは？

千葉牛は、千葉県の畜産業の振興と品質向上のため、県内の若い生産者が結集し、今年(令和6年)3月に正式に立ち上げられたブランド牛です。きのえねomoyaでは、当店にほど近い大川畜産様(佐倉市)の牛肉を使用しております。このフェアをきっかけに、ぜひたくさんの方々に千葉牛を味わっていただけますと幸いです。



きのえね omoya

住所：千葉県印旛郡酒々井町馬橋106(飯沼本家 敷地内)
営業時間：11:00～14:00 L.O. / 17:00～20:00 L.O. 定休日：水曜
TEL:043-497-2362 インスタグラム：@kinoene_omoya [ご予約はこちら▶](#)



酒々井の蔵元三百年 | 飯沼本家

〈以下、参考資料〉

株式会社大川畜産

牧場を立ち上げて 30 年目となります。

立ち上げ当初は、80 頭を家族だけで管理していました。今では 1,050 頭の黒毛和牛を社員 6 名と社長、専務の合計 8 名で管理しています。

千葉牛のコンセプトである落花生を与えることに加えて、餌に炭と乳酸菌を混ぜ、牛のお腹の環境を良くし、餌をたくさん食べて美味しい牛肉になる工夫をしています。

『良い餌を与え、良い管理をする』を基本方針とし、安心安全で美味しい牛肉をお届けできるよう、日々愛情を持って管理に励んでおります。

商号 株式会社 大川畜産

本社所在地 285-0041 千葉県佐倉市大佐倉

代表者 代表取締役 大川 修一

株式会社飯沼本家



代表銘柄は「甲子正宗」。

Kinoene

江戸元禄年間（1688 年～1703 年）創業、豊富な水源と閑静な森に囲まれた、酒造りに適した自然環境の中にあります。

最新技術を積極的に導入し、新しい時代の味わいを模索しながらも、昔ながらの手造りの酒も手掛け「近代の技術と、伝統の技を融合させた酒造り」を社員一同心がけています。

商号 株式会社 飯沼本家

本社所在地 〒285-0914 千葉県印旛郡酒々井町馬橋 1 0 6

代表者 代表取締役 飯沼 喜市郎

会社 HP <https://www.iinumahonke.co.jp/>

【千葉牛について】

名称：千葉牛(千葉県産和牛ブランド)

設立の経緯：2022年に開催された全国和牛能力共進会において、千葉県産和牛の知名度の低さ、ブランド力の無さを痛感し、千葉県統一ブランドを立ち上げるべく千葉県内の全和牛銘柄の団体に一律に声掛けをした中で、6銘柄団体とその生産者、個人生産者および和牛繁殖農家が賛同し設立となる。

発足年月：令和6年4月

構成メンバー：36名

活動ベース：チバザビーフ協議会「千葉牛部会」

会長 井村幸雄 副部長 関口次敏

生産規模：約4000頭

年間出荷頭数：約2000頭

規格：品種/和牛去勢牛・和牛未經産牛 月齢/24ヶ月齢以上 格付/4等級以上

コンセプト：出荷前3ヶ月に千葉県の落花生を給与することで、脂肪の質の改善を図る。

千葉県特産物の落花生には非常に多くの脂肪が含まれており、その80%は不飽和脂肪酸です。落花生不飽和脂肪酸の中には生活習慣病を予防するオレイン酸やリノール酸が多く含まれています。千葉牛では出荷前にその実をそのまま牛に給与することで牛肉の資質改善を図り、融点の低い口どけの良い脂質に仕上げています。また薄皮にはポリフェノールが多く含まれており、牛の健康管理にも留意しています。

以上

〈資料に関してのお問い合わせ先〉

株式会社飯沼本家

電話：043-496-1111 FAX:043-496-5718

Mail：info@iinumahonke.co.jp

HP アドレス：<https://iinumahonke.co.jp>

住所：〒285-0914 千葉県印旛郡酒々井町馬橋 106

※お電話でのお問い合わせ 平日 10:00~15:00