

資料提供

平成25年12月3日
課名：ひろしまブランド推進課
担当者：杉山、三原
内線：3441
直通電話：082-513-3441

報道関係者各位



広島和牛新ブランド「元就」フェア in 広島ブランドショップTAU

＜開催期間：平成25年12月7日～12月8日＞

今年の10月に誕生した 広島和牛の新ブランド「元就(もとより)」を、2日間限定で、東京銀座の広島ブランドショップTAU(たう)において、試食販売いたします。

- ◆ 広島のと牛は、現代和牛のルーツの一つであり、比婆(ひば)牛、神石(じんせき)牛の名で、明治から昭和にかけて全国に名を知られていました。これまで、和牛のオリンピックといわれる全国和牛能力共進会で2連覇を果たすなど、輝かしい実績を残してきました。
- ◆ こうした伝統息づく広島和牛の新たなチャレンジとして、全国農業協同組合連合会広島県本部(JA全農ひろしま)が立ちあげたのが、広島和牛の血統を色濃く受け継ぐ新ブランド「元就」です。
- ◆ 「元就」の名前は、戦国武将の毛利元就公が、たたら製鉄とともに和牛を広めたことにちなんでいます。「元就」のおいしさを、どうぞご堪能ください！



※写真はイメージです

《試食販売等の内容》

- 1 期 間 《試食》平成25年12月7日(土)11:00~17:00、8日(日)10:30~16:00
《販売》平成25年12月7日(土)~12月20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 銀座上一ビルディング)
- 3 試食主催 JA全農ひろしま
- 4 試食内容 「元就」ロース焼肉用(塩コショウ)
- 5 販売内容 「元就」ロースうす切り、カタロースうす切り、ウデうす切り、ロース焼肉用、カタロース焼肉用、バラ焼肉用、ヒレステーキ、サーロインステーキ
- 6 その他 平成25年12月7日(土)~20日(金)は、「元就」を使った料理をTAU館内の飲食店で提供



※写真はイメージです。

■「元就」とは！

広島生まれの広島育ち、父または母が広島血統であり、肉質が3等級以上の和牛です。

■ お肉の魅力！

無駄な脂肪が少なく、鮮やかな紅色に「サシ」が細かく入っているのが特徴です。

和牛本来のおいしさを、ご堪能いただけます♪

《お問い合わせ》

- ・ JA全農ひろしま 畜産部畜産課 落合 【電話:0824-64-6211】
- ・ 広島ブランドショップTAU 店長 村上 【電話:03-5579-9952 FAX:03-5579-9953】