

2022年4月28日

日本の奥行きを。  
60<sup>th</sup>  
Anniversary

《 The Okura Tokyo 》  
本物の味を伝える SDGs 食材  
「オークラ牛」 レストラン・バーで5～10月に順次提供

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が運営する The Okura Tokyo では、特定の飼育をされた銘柄牛「オークラ牛」を使ったメニューを、館内のレストランおよびバーで提供します。2019年のThe Okura Tokyo 開業を機に、高品質・安心・安全を満たす食材として取り入れられ、以降、その味わいを引き出す調理法を各店舗で探究してきました。5月20日にホテル創業60周年を迎え、2022年を「SDGs アクション元年」とする中で、改めて「オークラ牛」の名を冠して本格稼働します。5月の鉄板焼「さざんか」を皮切りに、ひと月ずつ延べ7店舗がリレー形式で「オークラ牛」の真髄を伝えます。



写真は6月「桃花林」で提供予定の「牛しゃぶ冷やしそば(¥3,000)。(消費税・サービス料込)

期間： 2022年5月1日（日）～10月31日（月）

内容： 「オークラ牛」を使用したメニューの月次提供

5月：鉄板焼「さざんか」：創業60周年コースメニュー

6月：中国料理「桃花林」：牛しゃぶ冷やしそば（写真左）

7月：日本料理「山里」：会席、ア・ラ・カルトで提供

8月：オールデイダイニング「オーキッド」および  
メインバー「オーキッドバー」：仔牛のカツレツなど  
以降、10月まで実施します。

上記レストランの月ごとの展開以外にもテイクアウト商品として、デリカテッセン「シェフズガーデン」にて、5～10月に「オークラ牛の焼肉丼(¥2,400)」「オークラ牛と彩野菜のキーマカレー ターメリックライス添え(¥1,900)」「オークラ牛のハンバーグステーキ マッシュルームソース添え(¥2,400)」の3種を販売します。

\*上記はいずれも消費税込の金額です。



「オークラ牛」とは 一貫生産が実現する高品質

■島根県益田市の松永牧場でThe Okura Tokyoのために特別に飼育された但馬系の雌牛。食物連鎖を利用した豊かな自然環境で、通常の黒毛和牛に比べて3ヵ月以上長い生後月齢32ヵ月までゆっくりと肥育することで良質なうま味成分やアミノ酸を増加させます。

■飼料はメーカーから受け入れる酒粕、果実、そうめん、おからなどの食品残さを牧場内のプラントで発酵させたeco-feed。

「オークラ牛」の活かし方 The Okura Tokyo での展開

■一頭買いでフードロスの削減を促進。各店舗のメニューに合わせた部位を分け合い、一頭を無駄なく使い切ります。

■透明性のある農業生産工程管理により、一点の曇りもない食の安心・安全を実践します。

■多彩な味わいの提供。和牛独特の芳しい香りと赤身に含まれる深いうま味と甘味を、和洋中の料理を通じ、あらゆる技で伝えます。

「オークラ牛」については下記公式ウェブサイトでも紹介しています。

[https://theokuratokyo.jp/letter/news/okura\\_beef/](https://theokuratokyo.jp/letter/news/okura_beef/)



The Okura Tokyo は持続可能な開発目標 (SDGs) およびニッポンフードシフトを支援しています。

■ The Okura Tokyo に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 矢部 / 小栗

TEL：(03) 3224-6731 FAX：(03) 3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp