

ひたちぎゅう きらめき
新ブランド「常陸牛 煌」メニューフェア開催

都内及び茨城県内の人気飲食店 8 店舗において、8月29日にブランド発表会を開催した常陸牛の新ブランド「常陸牛 煌」を使用した「スペシャルティ」がテーマのオリジナルメニューを期間限定でご提供する「常陸牛 煌メニューフェア」を開催しております。

開催時期：9月1日（金）～10月14日（土）（※開催時期は店舗によって異なります）

都内



ピアットスズキ

9/1(金)～9/15(金)
常陸牛“煌”特別コース (15,000円)
東京都港区麻布十番1-7-7はせべやビル4 F
03-5414-2116



La Chataigne

9/21(木)～10/5(木)
おまかせコース(10,000円)
東京都新宿区神楽坂6-2奥神楽坂ビルB1F
070-6615-5535



銀座穂の河

9/4(月)～9/22(金)
特別コース“寿”(20,000円)
東京都中央区銀座6-3-11西銀座ビル6F
03-6264-5979

県内



Au Bon Vivreur

9/1(金)～9/15(金)
特別コース -常陸の煌き-(14,300円)
茨城県水戸市千波町2310
029-244-9971



STEAK HOUSE 彩

9/1(金)～9/15(金)
特別コース -常陸の煌き-(15,400円)
茨城県水戸市千波町2310
029-241-4129



Nonna Nietta

9/9(土)～9/23(土)
常陸牛“煌”コース(14,000円)
茨城県つくば市並木3-26-28
029-819-2049



よし町

9/9(土)～9/23(土)
茨城テロワールコース(15,000円～)
茨城県土浦市中央2-9-28
029-821-5267



レストランイイジマ

10/1(日)～10/14(土)
常陸牛 煌～きらめき～堪能コース(12,000円)
茨城県水戸市見和2-251-10
029-252-8115

メニューフェア詳細はこちら▼

いばらき食と農のポータルサイト
「茨城をたべよう」
<https://www.ibaraki-shokusai.net/info?id=16255>



※ご予約、メニュー詳細については、各店舗にお問い合わせ願います。

<結果のご報告>

ひたちぎゅう きらめき

新ブランド「常陸牛 煌」のプレス発表会

- 日時：2023年8月29日（火） 10:00～11:00
- 場所：八芳園（東京都港区白金台1-1-1）

茨城県と茨城県常陸牛振興協会は、8月29日（火）に八芳園（港区白金台）において、常陸牛の新ブランドである「常陸牛 煌（ひたちぎゅう きらめき）」のプレス発表会を開催しました。

発表会では、大井川知事、笥美和子さん、小島よしおさんによる「常陸牛 煌」のお披露目を行ったほか、大井川知事からブランド誕生の経緯や肉質の特長などを紹介いたしました。

試食した笥美和子さんからは「唇に触れた瞬間からふわっと入ってきて、とろけてさっぱり。脂の感じがすごくクリア」とコメントがあったほか、小島よしおさんからも「もう引退してもいい。おいすぎ引退」との発言が飛び出すなど、ゲストの皆さまから「常陸牛 煌」の美味しさに太鼓判が押されました。

報道関係の皆さまにおかれましては、是非、新ブランド常陸牛「常陸牛 煌」について、メニューフェアと併せてご紹介くださいますようお願い申し上げます。



常陸牛「煌」のお披露目



常陸牛関係者とメニューフェア開催店によるフォトセッション

(※ プレス発表会の画像や動画、配布資料は、以下のURLからダウンロード可能です)

<https://onl.tw/j5w9pnW>

新ブランド常陸牛について

和牛は、肥育技術の向上と改良が進み、全国的に霜降り度合いが高くなったことに加え、健康志向など消費者ニーズが多様化し、従来の手法による差別化は困難な時代となっています。

このため、風味や口溶けの良さに関与する「オレイン酸」や口当たりの良さに関与する「小ザシ」などに基づく、おいしさに着目した全国初の基準で厳選した「新ブランド常陸牛」を打ち出すことで、常陸牛のトップブランド化と知名度向上、国内外への更なる販路拡大を目指します。

<本件に関する報道関係からのお問合せ先>

茨城県農林水産部畜産課 担当：鈴木、西野 TEL 029-301-3993