

日本料理店よし邑にて【常陸牛フェア】を開催

令和6年2月15日（木）～2月29日（木）

茨城県では、県を代表する銘柄黒毛和牛「常陸牛」のブランド力向上と販路拡大のため、首都圏を中心とした高級店等への営業活動を行っております。

このたび、日本食普及親善大使の冨澤浩一氏が総料理長を務める日本料理店「よし邑」において、初めて常陸牛を取扱い「常陸牛フェア」を開催することとなりました。

報道機関の皆様におかれましては、ぜひ取材を賜りたく、ご案内申し上げます。

【常陸牛フェア】

期 間：令和6年2月15日(木)～2月29日(木)

メニュー：常陸牛サーロインの炭火焼

提供方法：コース料理「楽」 12,430円

アラカルト 6,930円

※いずれも税込価格

※サービス料10%が別途かかります



■よし邑

昭和44年に創業。日本の伝統とモダンが融合した空間で、日本食普及の親善大使であり、黄綬褒章を受章する冨澤浩一総料理長が考え出す旬の日本料理を楽しめる。



・所在地：東京都板橋区蓮根2丁目19-12

・TEL：03-3968-1301

よし邑HP



- 常陸牛について -

指定生産者の磨き抜かれた飼育管理技術のもと、厳選された飼料をたっぷり与えられ、じっくりと仕上げられた黒毛和牛の最高級品です。肉質はきめ細かく、口の中でとろけるような柔らかさで、見た目にも美しく風味豊かな極上の「霜降り肉」です。

<本リリースについての問合せ>

茨城県 営業戦略部 販売流通課 販売戦略G 担当：中原、藤原

TEL：029-301-3966 FAX：029-301-3969 E-mail：hanryu2@pref.ibaraki.lg.jp