

令和元年9月5日
生産流通課 畜産振興 G
担当：川田
直通：076-225-1623
内線：4687

能登牛食談義（金沢乃家 秋葉原神田明神下店）の開催について

首都圏における能登牛の認知度向上を図るため、能登牛の生産者・卸売業者と能登牛料理を交えながら語り合える食談義を開催いたします。

- 1 日 時 令和元年9月7日（土）18時半～
- 2 場 所 金沢乃家 秋葉原神田明神下店
（東京都千代田区外神田2-4-4 B1F）
- 3 主 催 能登牛銘柄推進協議会、株式会社イーピーエム・グループ
- 4 来 店 者 一般消費者（50名）
- 5 内 容
 - （1）能登牛を使用した特別コースの提供
厳選された能登牛を使った料理と石川の地酒の提供
 - （2）能登牛の生産者・卸売業者との語らい
語り部：能登牧場 平林専務、寺岡畜産 寺岡社長

日本酒の会 番外編

年間出荷 1千頭突破

味わう
逸品
ここにあり!



幻の和牛が
もっと
身近に!

能登牛を愉しむ会 2019.9.7 (SAT) 18:30p.m

“幻の和牛”とも云われる石川県産のブランド黒毛和牛「能登牛」の年間出荷頭数が、ついに目標の1000頭を突破! 東京と神奈川に展開する石川県の郷土居酒屋『金沢乃家』主催の「日本酒の会」では、これを記念して、能登牛づくしの豪華肉宴を開催いたします。“肉のプロ”能登牧場 平林将氏、寺岡畜産 寺岡才治氏との会話を楽しみながら、能登牛のとろける食感と肉の旨みを、能登牛にあう石川の地酒とともに堪能するニクイ一夜。能登牛を食べずして、令和初の食欲の秋は始まらない!!

金沢乃家 秋葉原神田明神下店

とろける
食感と
上質な脂



豪華
能登牛
づくし



※写真はイメージです。

T O K Y O A K I H A B A R A

NANDOU SHI 1000

能登牛

とろける
ような
感動食感!

日本酒や
ビールとの
相性抜群

NOTOSHII 1000

心もとろける 幻の黒毛和牛 能登牛 × 石川の地酒

※写真はイメージです。

能登の美しい自然と潮風が吹く素朴な風土の中で育てられる「能登牛」、その肉質はきめ細やかで上質な脂が特徴。石川県は2010年度から、年間出荷1千頭を目標に生産体制整備事業を展開し、今年3月に目標の1000頭を達成。「石川ブランド」をより多くの人にお届けするため、さらに21年度に1300頭、22年度に1500頭の目標を掲げ、飼育体制を拡充していく。

株式会社 能登牧場
平林 将 専務
(能登牛生産者)



会場ではお肉がおいしいー



寺岡畜産株式会社
寺岡 才治 社長
(能登牛卸業者)

和牛の
オリンピック
特別賞受賞



石川ブランドの
肉と酒の
マリアージュ

- 日時 令和元年9月7日(土) 18時30分～
- 場所 金沢乃家 秋葉原神田明神下店
- 住所 東京都千代田区外神田2-4-4 B1F
- 会費 6,000円(税込)
当日店舗で現金払い(カード利用不可)
- 料理 能登牛を使用した特別コース
- 酒 石川の地酒 + 厳選酒 7種類以上
- 語り部 株式会社能登牧場 平林専務 様 (能登牛生産者)
寺岡畜産株式会社 寺岡社長 様 (能登牛卸業者)
- 定員 50名様(先着順)
- 共催 能登牛銘柄推進協議会



能登牛を愉しむ会

申し込みはこちらの
QRコードから専用サイトに
アクセス

※参加申込は先着順です。
※満席の場合はご容赦ください。
※イベントの様子を写真撮影いたします。
※キャンセル受付は9月5日(木)まで。
※当日キャンセルは会費の全額をご負担願います。

