下関産黒毛和牛ブランド化協議会で試食会を開催

下関農林事務所畜産部
平成20年12月2日

平成20年12月２日、下関市の「火の山海峡ビューしものせき」において、市内の４ホテル料理長による下関産黒毛和牛肉を使った創作料理の試食会が開催されました。

この会では、下関産牛肉ブランド化準備会の一環として、下関市長をはじめ、商工会議所、デパート食品部、ホテル関係者、JA、生産者、行政、報道関係等から約40名の出席者があり、市内豊田町で生産された黒毛和牛肉を使った創作料理を試食しました。各料理長が工夫を凝らした見た目、味ともに最高の料理が、各ホテル３品ずつ計12種類の出品がありました。

下関産のおいしい牛肉を全国に広げるために、下関産牛肉ブランド確立への大きな一歩を踏み出しました。

江島市長あいさつ

試食会の様子