

3 「花巻黒ぶどう牛フェア」を開催します

花巻黒ぶどう牛研究会（事務局：花巻農業協同組合畜産販売課、花巻農林振興センター）では、株式会社エーデルワインのワイン製造工程で発生する「ぶどうの搾りかす」を給与した黒毛和種の牛「花巻黒ぶどう牛」を多くの方に味わっていただき、地元での消費を拡大するとともに、花巻市内への観光客の誘客を促進するため、「花巻黒ぶどう牛フェア」を開催します。

1 開催期間

平成29年11月4日(土)から12月3日(日)までの30日間。

2 フェアの内容

- ・上記期間中に、フェアに参加している花巻市内の飲食店・宿泊施設において「花巻黒ぶどう牛」を使用したメニューをランチやディナーで提供
- ・フェアのメニューを飲食した方で、アンケートにご協力いただいた方の中から、抽選で10名の方に「花巻黒ぶどう牛」のお肉をプレゼント

*アンケート期間 平成29年11月4日から12月3日

申込締切 平成29年12月8日「花巻黒ぶどう牛フェア」事務局必着

アンケート用紙 下記参加店舗のほか市役所本庁舎、各総合支所、宮沢賢治記念館、農政課に配置。アンケート用紙に飲食した参加店舗から店舗印を押していただいてから、ご応募ください。

参加店舗(順不同)

飲食店	宿泊施設	弁当等
レストランオーブ (ホテルグランシェール花巻内)	割烹旅館 廣美亭	ブーシュリー・ドゥ・キムラ(本館)
レストラン ベルンドルフ(大迫)	結びの宿 愛隣館	
日本料理 新亀家(四日町)		
焼肉レストラン 日和佐(花城町)		
ビストロ・ル・キャバレー(豊沢町)		
レガーム ダ オルト(吹張町)		
オステリア コッコロ(大通り一丁目)		
旨い焼肉 彩月(若葉町)		

3 「花巻黒ぶどう牛」の名称の由来

宮沢賢治の寓話「黒ぶどう」の中で仔牛がぶどうを食べる描写があることから命名されました。

4 花巻黒ぶどう牛の基準

- ・花巻市内の肥育農家で育成された黒毛和種の牛であること
- ・株式会社エーデルワインのワイン製造工程で発生する「ぶどうの搾りかす」を飼料として、肥育期間中に「日量300g以上、3か月以上」給与した牛であること。
- ・枝肉格付で3等級以上であること

5 生産者及び年間生産頭数（平成29年9月時点）

- ・花巻市肥育農家 8戸
- ・年間生産頭数 111頭

<担当 農林部 農政課 23-1400>