

8 花巻黒ぶどう牛フェアの開催について

花巻黒ぶどう牛研究会（事務局：花巻市農業振興対策本部畜産振興部会）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し、花巻市内への観光客等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27年10月31日（土）から11月29日（日）の30日間

2 内容

- ・フェア期間中に、参加す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へ、抽選で「花巻黒ぶどう牛」の「お肉」（部位未定、スライスを予定）、または「花巻黒ぶどう牛&白金豚」を使用した「ハンバーグ」を合計15名の方にプレゼント。

【参加店舗】

旅館・ホテル 6軒	飲食店 8軒
花巻温泉 ホテル花巻「和食処 羽山」	レストランベルンドルフ（大迫）
割烹旅館 廣美亭	日本料理 新亀家（四日町）
結びの宿 愛隣館	焼肉レストラン 日和佐（花城町）
ホテル花城「レストランマグノリア」	ブーシュリー・ドウ・キムラ（本館）
ホテルグランシェール花巻「レストランオーブ」	ビストロ・ル・キャバレー（豊沢町）
ホテルフォルクローロ花巻東和（東和）	レガール・ダ・オルト（吹張町）
	居酒屋 ばかや。（双葉町）
	花巻らーめん バガボンド（西大通り）

3 「花巻黒ぶどう牛」の名称の由来

宮澤賢治の寓話「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

- ・花巻市内肥育農家7戸
- ・年間生産頭数約100頭

<担当 農林部 農政課 23-1400>