

報道関係各位

2023年3月10日

\*\* ホームページでも確認できます \*\*



## 「つやま和牛」干し肉を商品化

### 津山の肉食文化を発信へ

### JA 晴れの国岡山 × 焼肉「藤良」

- 主催: JA晴れの国岡山津山統括本部
- 日時: 令和5年3月17日(金)9時～11時(売切れ次第終了)
- 場所: 燦燦つやま(津山市林田 146-1)



JA 晴れの国岡山は有限会社アガペ(焼肉藤良)と共同し、「つやま和牛」の干し肉を商品化しました。牛肉食文化が息づく津山市の伝統的な食肉加工品の一つ。牛肉の消費拡大と食文化の発信による地域活性化に向け、津山市と連携して「つやま和牛」の生産振興に取り組むJAと焼肉店を展開するアガペとの思いが実現しました。4月1日からの本格販売を前に、新商品を披露するプレオープン試食販売会を下記の通り開催しますのでご案内申し上げます。当日はJAより中西直政津山地区担当常務、アガペの松本店長のご挨拶の後、直売所来店客への試食販売を実施します。

なお、数量50個限定のため、なくなり次第終了とさせていただきます。



#### 【つやま和牛】とは

- ①生まれも育ちも津山地域内の黒毛和種
- ②月齢28カ月以上または肥育期間が概ね18カ月以上
- ③肉質等級3等級以上
- ④飼料に津山産の小麦ふすまを与える

#### 【つやま和牛干し肉の特徴】

つやま和牛のモモ肉(肉質3等級以上)を中心に使用。独自製法により絶妙な乾燥具合に熟成させました。赤身に適度なシが入り、やわらかな食感と上品な味わいに仕上げました。噛めばジューシーな旨味が口の中に広がります。厚さ5mmほどに切ってフライパンで炒め、マヨネーズ醤油や一味をかけて味わうのがおすすめ。おつまみ、ごはんのお供に最適です。

【販売店舗】 燦燦つやま(津山市)、サンヒルズ津山(津山市)、山手直売所(総社市)

#### 【発信元】

JA 晴れの国岡山 総務部総務企画課  
〒713-8113 岡山県倉敷市玉島八島 1510-1  
TEL : 086-476-1830 FAX : 086-476-1840  
Email: [hareoka\\_kouhou@hr.oy-ja.or.jp](mailto:hareoka_kouhou@hr.oy-ja.or.jp)  
HP : <https://www.ja-hareoka.or.jp/>

#### 【問い合わせ先】

JA 晴れの国岡山 津山広域営農経済センター  
総合指導課 (担当) 近藤  
〒708-0862 津山市横山 128  
TEL : (0868)22-8079  
FAX : (0868)22-1847



ホームページはこちら→