

愛媛あかね和牛レストランフェアin 愛媛



県内4店舗で「愛媛あかね和牛」を中心とした県産食材等を用いたメニューを提供する『愛媛あかね和牛レストランフェア in 愛媛』を開催いたします。是非、この機会に開催店へ足をお運びいただき、「愛媛あかね和牛」をご堪能ください。

注)・要予約:予約時は「愛媛あかね和牛メニュー」希望である旨の申し出をお願いいたします。

・食材の都合により、フェア期間は変更になる場合がございます。

《 松山・フレンチ 》

サブリーナ

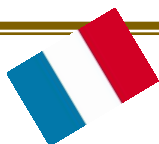
松山市湊町 3-10-2 2F

☎ 089-907-1338

◎水・第3火曜 休

◎14席

◎フェア期間：2/23（木）～3/14（火）



chef 安永英樹氏

《 松山・イタリアン 》

ピッコロローマーナ

松山市一番町 1-5-12

☎ 089-921-5051

◎日曜休（ランチ営業なし）

◎14席

◎フェア期間：2/23（木）～3/10（金）



chef 坂上好乙氏

《 新居浜・フレンチ 》

欧風レストラン SHINOHARA

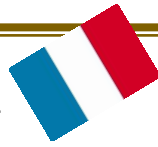
新居浜市西の土居町 2-17-6

☎ 090-5149-4889

◎水曜休

◎24 席

◎フェア期間：2/23（木）～3/10（金）



chef 篠原伸明氏

《 八幡浜・イタリアン 》

アマルフィ

八幡浜市昭和通 1460-71 1F

☎ 0894-29-1188

◎月曜休（祝日の場合は翌日）

◎42 席

◎フェア期間：3/1（水）～3/12（日）



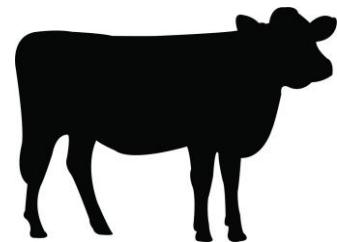
chef 篠永裕貴氏

愛媛あかね和牛 とは？

「媛っこ地鶏」、「愛媛甘とろ豚」に続く畜産ブランドとして開発された愛媛生まれ愛媛育ちのブランド牛です。従来は A5ランクの霜降り黒毛和牛が最高級とされていますが、最近の健康志向の高まりと消費者嗜好の変化に着目して、「愛媛あかね和牛」は赤身と脂肪のバランスを重視して開発されました。県産かんきつの搾りかすと食べる美容液とも呼ばれるアマニ油を餌として与えており、脂肪分 15%カット、うまみ成分であるグルタミン酸 2.5 倍とヘルシーかつ美味しい肉質に仕上がっています。

味の特徴

- ★脂肪が少なくさっぱり！あっさりとした口当たり。
- ★黒毛和牛のやわらかさと甘味、旨味がしっかりしている。
- ★牛肉特有の匂いが気にならず、食べやすい。



「愛媛あかね和牛レストランフェア in 愛媛」 お問い合わせ先
愛媛県 農林水産部農政企画局 ブランド戦略課ブランド推進グループ

☎089-912-2567