

鳥取県 共同開催

和牛のふるさと山陰
キャンペーン

食パラダイス鳥取県

しまね和牛メニューフェアも同時開催

鳥取和牛

Tottori Wagyu Carnival

カーニバル

肉質日本一

※1

※2

2023
9.29(金) → 12.31(日)

9.29(金) 10.6(土) 10.13(日) 10.20(日) 10.27(日) 11.3(日) 11.10(日) 11.17(日) 11.24(日) 11.31(日) 12.7(日) 12.14(日) 12.21(日) 12.28(日)

対象施設 宿泊施設 飲食店で



鳥取和牛料理を

食べたい肉 当てよう!

スマホから応募!



※3

宿泊施設

10,000円

鳥取和牛ステーキ

抽選で11名様

飲食店

5,000円

鳥取和牛カルビ

抽選で29名様

※1: 2017年に開催された全国和牛能力共進会(5年に1度開催される「和牛オリンピック(通称)」)で第7区の肉牛群で肉質評価1位

※2: 鳥取県内で肥育された経産牛を除く「肉質等級が3等級以上の黒毛和種で、鳥取県牛肉販売協議会を通じて、食肉中央卸売市場、鳥取県食肉センターで取引される枝肉、部分肉、精肉」を指します

※3: 抽選発表は、発送をもって代えさせていただきます

鳥取県 農林水産部 食パラダイス推進課

お問い合わせ

和牛のふるさと山陰事務局 Tel.0852-31-9011

(株式会社メディアスコープ)

(平日9時~18時)

ブランド牛の始祖

鳥取和牛 が注目される 4つの理由

1. 全国各地のブランド牛のルーツ 「鳥取和牛」

1966年に開催された第1回全国和牛能力共進会の肉牛区(産肉能力検定)で一等賞の榮譽に輝いたのが鳥取県の種雄牛「気高(けたか)」号。



種雄牛「気高(けたか)」号

2. 全国の和牛農家がいち求める 「鳥取和牛」

鳥取生まれの子牛、特に霜降りの度合いなど産肉能力の高さで全国平均をはるかに超える種雄牛は人気が高く、高値で取引されています。



3. 恵まれた鳥取の自然環境と 生産者の努力

澄んだ空気とミネラルを豊富に含んだ伏流水に恵まれて牛たちはすくすく育ち、農家では、独自の工夫を凝らした飼料や牛舎の衛生管理の徹底など、おいしさ安心・安全の品質を届けるための努力を重ねています。



4. 赤身は濃く、脂は上質、 とろけるような舌ざわり

霜降りが多くても脂はまるやかで甘く、赤身にコクがあるため、あっさり軽やかな後味。特に、気高号の血統を引き継ぎ、オレイン酸は55%以上含むものを、鳥取和牛オレイン55としてブランド化しています。



対象施設 宿泊施設 飲食店 で

鳥取和牛を扱ったメニュー をお食事の上、応募!

応募対象
メニュー

宿泊施設 鳥取和牛を扱ったメニュー提供を含む宿泊プラン

飲食店 鳥取和牛を扱った限定メニュー、または、割引サービスメニュー

STEP 1

対象メニュー
を注文



STEP 2

対象施設で提示
される応募用QRを
スマホで読み込む



STEP 3

スマホから
応募フォーム
に入力



STEP 4

送信し、
応募完了!



詳細はこちらから

応募方法の詳細、対象施設一覧は
右記QRコードからご確認ください。

※QRコードは(株)デンソーウェブの登録商標です



対象料理をご注文の度
何度でもご応募できます!