

ちようしゅう

長萩和牛が

全国和牛能力共進会で

優等賞を受賞!



「和牛のオリンピックピック」とも呼ばれる5年に1度の和牛の全国品評会「第10回全国和牛能力共進会」が昨年10月に長崎県で

開催され、萩市のブランド牛「長萩和牛」で知られる福栄紫福地区の農事組合法人長沢台生産組合（水津元廣代表、2012年5月号で紹介）の「紫北浦3号」が、「肉牛の部」の山口県代表牛として、萩市から初めて全国大会へ出場しました。

肉牛の部76頭の出品牛の中で、優等賞（12席）入賞という快挙を成し遂げ、萩市の肉用牛の資質と生産技術力の高さを証明する好成績となりました。

長沢台生産組合では年間約100頭の肉用牛を出荷し、昨年からは有萩ミート販売と提携し牛肉の販売を開始しました。

長萩和牛の特徴は、旨み成分

であるオレイン酸、リノール酸といった「不飽和脂肪酸」の含有量が高い柔らかな肉質で、消費者の方からも好評です。



- 有萩ミート販売（5ページに掲載）
- 住所：萩市大字明木 3701-1 ☎ 0838-55-0298
- ネットショッピング 楽天市場ジャンプス ([www.rakuten.co.jp/jnpps/](http://www.rakuten.co.jp/jnpps/)) >お取り寄せ物産館>肉類
- サーロイン：11,000円～15,750円 焼肉用：4,500円～7,000円 すき焼き用：7,000円～13,000円

長萩和牛の購入は

都内の料理店

「日本料理 海と」  
 東京都中央区日本橋 3-3-3  
 CMビル B-1F  
 ☎ 03・5728・4480

「Le japan」（フレンチ）  
 東京都目黒区青葉台 2-10-11  
 西郷山スペース GF  
 ☎ 03・3241・7339