

鹿児島県産 「和牛とお米のフェア」

1月2日(木)～2月28日(金)

「鹿児島黒牛」は、全国規模の和牛の品評会である第12回全国和牛能力共進会にて、2大会連続で「和牛日本一」に輝いた、鹿児島県の黒毛和牛のブランドです。きめ細かく柔らかい肉質に加え、不飽和脂肪酸を多く含む霜降りがバランス良く織り込まれているため、とろけるような食感と繊細ながらもしっかりとした肉の旨み特徴です。



今回のフェアでは、JA鹿児島県経済連が「鹿児島黒牛の首都圏における認知度向上」をテーマに連携を図っている「中央大学商学部三浦ゼミナール」との取り組みの中で考案された特別メニューを提供します。

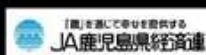


特別価格・期間限定

JA鹿児島県経済連×
中央大学商学部三浦ゼミ

「鹿児島黒牛」の
牛カツ定食
サラダ・お惣菜・ドリンク付
3,490円(税込)

※写真はイメージです
※アレルギー特定原材料はスタッフまでおたずねください



鹿児島県産 「和牛とお米のフェア」

1月2日(木)～2月28日(金)



鹿児島県産「なつほのか」

鹿児島県において育成され、平成27年に登録した品種です。夏に出穂・収穫する稲穂の香りをイメージして命名されました。

コシヒカリよりやや大粒で、なめらかな舌触りとほのかな甘い香り、程よい粘りが特徴のお米です。

期間中、定食等メニューの
ごはんにて提供します！



鹿児島県産の食材は産地直送通販サイト
JAタウンで手軽にご注文可能です！

JAタウン 鹿児島



おすすめ銘柄牛

期間替わり

鹿児島黒牛



・掲載の写真はイメージです。

「鹿児島黒牛」は、日本一の和牛産地 鹿児島で育てられた黒毛和牛のブランドです。きめ細かく柔らかい肉質に加え、不飽和脂肪酸を多く含む霜降りがバランス良く織り込まれているため、とろけるような食感と繊細ながらもしっかりとした肉の旨み特徴です。

令和4年に開催された全国和牛能力共進会 鹿児島大会において、鹿児島黒牛は全9部門のうち6部門で1位を獲得するとともに内閣府大臣賞を受賞し、2大会連続の「和牛日本一」の栄冠に輝きました。さらに肉牛の部では最優秀若肉賞を前大会に続き連続して受賞し、和牛日本一「鹿児島黒牛」を是非ご堪能ください。

大鍋 しゃぶしゃぶ又はすき焼き

一人前 120g 5,000円(税込 5,500円)

各種お膳 ・しゃぶしゃぶ膳・ステーキ膳・すき焼き膳

一人前 100g 4,500円(税込 4,950円)

お造り3種盛り合わせ +600円(税込 660円)

追加肉
120g 3,600円(税込 3,960円)
100g 3,200円(税込 3,520円)



全国各地から旬の農畜産物・特産品を産地直送でお届け！
JA全農が運営するお取り寄せ通販の「JAタウン」にて果物・野菜など旬の新鮮商品が随々入荷中！



・アレルギー特定原材料については商品の裏にお書きください。・虫肉はよく加熱してお召し上がりください。

supported by 全農