

「まーさん熟成肉」試食会イベント

開催日：2016年2月28日(日)

場所：オキナワ マリオット リゾート & スパ(名護市) 開催時間：15:00~17:00

株式会社角川アップリンクは、公益財団法人沖縄県畜産振興公社の需要開拓プログラム推進事業の一環として、沖縄県産経産牛(母牛)を再肥育したドライエイジングビーフ『まーさん熟成肉』の普及を目指し、沖縄県内ではまだ珍しい熟成肉の食べ方を知っていただく目的で「まーさん熟成肉」試食会イベントを開催いたします。

本イベントでは、日本におけるドライエイジングの第一人者で、日本ドライエイジングビーフ普及協会副会長の佐野佳治氏をゲストに、沖縄県でのドライエイジングの取り組みや可能性についてお話をさせていただきます。また、同ホテルにて総料理長を務める寺嶋誠一郎氏により、佐野氏が独自に開発を進めた商品でもある沖縄県産のエイジングビーフ『まーさん熟成肉』を調理していただきます。作った料理はその場で試食し、『まーさん熟成肉』についての理解を深めていただきます。当日は、ホテル、飲食業関係者、料理人など約50名をご招待する予定です。

ドライエイジングビーフは、うま味が凝縮され、肉そのもののジューシーさが口の中に広まる「味わい」、ふくよなか赤ワインのような芳醇な「香り」、肉をかみしめる味わいそのものが楽しめる「食感」など、日本の牛肉文化に一石を投じるまったく新しい肉の熟成方法として注目が集まっています。

沖縄県外においてはドライエイジングビーフを取り扱うレストラン店舗が徐々に増えており、来沖する観光客においても沖縄県産食肉等(まーさんブランド)に対する要求は高まってきております。ぜひこの機会に試食会にご参加ください。

「まーさん熟成肉」試食会 概要

【開催日】2016年2月28日(日)

【場所】オキナワ マリオット リゾート & スパ
(沖縄県名護市喜瀬1490-1)

【当日スケジュール】(予定)

14:45 受付開始

15:00 開会

ドライエイジングとは? (佐野氏)

15:40 『まーさん熟成肉』とは? (事務局)

15:50 まーさん熟成肉試食会

16:40 質疑応答・アンケート記入

17:00 終了



佐野佳治氏

日本ドライエイジングビーフ普及協会 副会長

大正3年創業『さの萬』三代目店主で、日本におけるドライエイジングの第一人者。3年間の試行錯誤の末、2008年に初のドライエイジングビーフを完成させる。その後、2009年に日本ドライエイジングビーフ普及協会の設立に尽力。ドライエイジングの知識を普及させている。

寺嶋誠一郎氏

オキナワ マリオット
リゾート & スパ 総料理長

神奈川県出身。老舗である神奈川・箱根の「富士屋ホテル」を皮切りに、「ウェスティンホテル東京」など、国内有名ホテルにて料理長を歴任。「オキナワ マリオット リゾート & スパ」の副総料理長から総料理長に就任し、現在に至る。



<本件に関するお問い合わせ>

公益財団法人沖縄県畜産振興公社 需要開拓プログラム推進事業事務局(株式会社角川アップリンク)担当:繁田・後藤

MAIL:gyoumu@kadokawa-up.jp TEL:098-894-6552 FAX:098-894-6551

■FAX返送先:

公益財団法人沖縄県畜産振興公社 需要開拓プログラム推進事業事務局
(株式会社角川アップリンク内)担当: 繁田・後藤 行

FAX:098-894-6551 →参加締切 2016年2月19日(金)

「まーさん熟成肉」試食会イベント

開催日: 2016年 2月28日(日)

場所: オキナワ マリオット リゾート & スパ(名護市) 開催時間: 15:00~17:00

ご出席

ご欠席

貴社名

御所属

御芳名

計 名

TEL

/mail



〒905-0026

沖縄県名護市喜瀬1490-1

＜本件に関するお問い合わせ＞

公益財団法人沖縄県畜産振興公社 需要開拓プログラム推進事業事務局(株式会社角川アップリンク)担当: 繁田・後藤
MAIL: gyoumu@kadokawa-up.jp TEL: 098-894-6552 FAX: 098-894-6551