



地元企業×大学×八甲田牛団体×青森市

# 八甲田牛商品開発 完成報告・試食会

2024

2.19(月)11:00~12:00

ホテル青森 3階「善知鳥の間」定員/50名

<主催> 八甲田牛生産者協会 八甲田牛消費拡大協議会

<協力> (株)いしおか (株)アモン 青森中央学院大学・青森中央短期大学 ホテル青森 青森市

プログラム

商品開発者紹介・商品紹介・試食・市長講評

開発協力者

株式会社いしおか  
株式会社アモン  
青森中央学院大学・青森中央短期大学

開発商品

餃子/牛丼/カレー/コンビーフ/ローストビーフ丼

対象者

八甲田牛生産者、販売関係者、学生など

問合せ先

八甲田牛生産者協会事務局(青森市農業振興センター)  
TEL 017-754-3596 FAX 017-754-3595

「日本短角種生産」と「赤身肉調理」のプロフェッショナルに学ぶ

# 八甲田牛料理講習会



2024

3.18 ① 14:00~16:00

ホテル青森 3階 定員/60名

第1部 講演/報告 <会場> あすなろの間

第2部 調理実演 <会場> 善知鳥の間

<主催> 八甲田牛生産者協会 <共催> 八甲田牛消費拡大協議会  
<協力> 十和田八甲田日本短角牛推進協議会 青森県調理師会 ホテル青森 青森市

## プログラム

第1部 14:00~14:45

■ 講演『嗜好の赤身肉』

～北の里自然牛に学ぶ日本短角種の可能性～

十和田八甲田日本短角牛推進協議会

幹事 畔柳正氏

■ 報告『八甲田牛等の肉質成分分析結果報告』

八甲田牛生産者協会事務局



第2部 14:55~15:55

■ 調理実演『日本短角種の肉質特性を生かした調理法』

西麻布エピクル シェフ 入江誠氏

🐮 八甲田牛・北の里自然牛・とわだ短角牛の食べ比べ

🐮 八甲田牛の低需要部位を用いた料理試食



対象者 青森県調理師会員、飲食・販売関係者、学生など

問合せ先 八甲田牛生産者協会事務局(青森市農業振興センター)  
TEL 017-754-3596 FAX 017-754-3595