

松阪牛

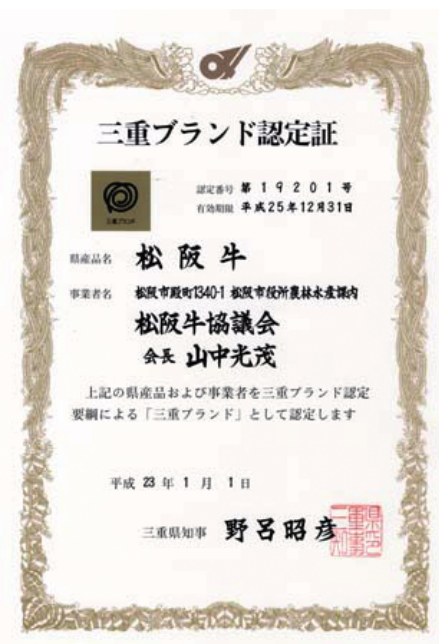
かわら版
12号

三重ブランド認定更新



一月、松阪牛協議会の「松阪牛」が、三重県が認定する「三重ブランド」の認定更新を受けました。一月二十四日に伊賀市丸柱の長谷製陶で開かれた認定証の授与式には、同協議会の森本武治副会長が出席。野呂昭彦知事から、真新しい認定証を受け取り、松阪牛の更なる振興を誓いました。

三重ブランドは、県を代表する産品を通じて、三重全体のイメージアップや、県産品全体の評価向上や観光振興などを目的に、平成十四年三月にスタートしました。認定に当たっては、県内外の認定委員により、コンセプトや信頼性、将来性など5つの認定基準に照らし合わせた審査を受け、認定後も三年に一度は、審査を受けた上で更新が認められます。松阪牛協議会の松阪牛は、「伊勢えび」や「真珠」など四品目とともに第一号として認定を受け、今回は三回目認定更新です。更新を機に、関係者一同、ブランドをさらに高める努力をしていきます。



東京 美し国フェアでPR まるごと まるみえ まるのうち



1月17日～28日まで、東京都千代田区丸の内の新丸ビル7階「丸の内ハウス」で開かれた、「まるごと まるみえ まるのうち・美し国三重フェア」の初日、松阪牛協議会が松阪牛をPRしました。

三重県が、首都圏で三重を代表する食材をPRしようと開いた催しで、松阪牛協議会にも声を掛けていただき、参加することができました。

会場では、松阪牛の歴史や、松阪牛個体識別管理システムを紹介したほか、試食コーナーも設け、首都圏のメディア関係者の皆さんに、松阪牛の魅力を直接アピールしました。



フェア期間中は丸の内ハウス内の9店舗が、松阪牛をはじめ、的矢かきなど、三重生まれの食材をふんだんに使った「三重メニュー」を提供。シェフが腕を振るった松阪牛のハンバーグや牛丼なども、お目見えしました。



松阪牛のパネルなどを飾っていただいたお店もあり、味だけでなく、歴史などにも触れていただくこともできました。



松阪牛のレアハンバーグ三重プレート



全国学校給食週間が始まった1月24日、松阪市内の公立小中学校47校の給食に、地元の味、「松阪肉のすき煮」が登場。どの学校でも、子どもたちの人気を集めました。

学校給食に松阪肉
松阪市

松阪牛個体識別管理システム 信頼の証です

シールに印字された10ケタの個体識別番号で松阪牛の血統や農家の情報、移動履歴などを知ることができます。



皆さまに安全で安心な松阪牛をお届けする証を目印にお買い求めください。

発行 松阪市役所農林水産課畜産係 三重県松阪市殿町 TEL0598(53)4119

松阪牛協議会ホームページ <http://www.matsusakaushi.jp> もご覧ください