

## 「鳥取和牛オレイン55」と「ベリンジャー」ワインのマリアージュ

**食のみやこ鳥取県**  
**日本外国特派員協会にて「鳥取和牛オレイン55」と**  
**ナパ・ヴァレー最古のワイナリー「ベリンジャー」との**  
**限定コラボレーションコースが登場**

期間：2013年9月2日（月）～9月30日（月）

場所：日本外国特派員協会 メインダイニングルーム

東京都千代田区有楽町1-7-1有楽町電気ビル北館20階

鳥取県（平井伸治知事）は、首都圏における鳥取県農産物の情報発信の一環として、**日本外国特派員協会**メインダイニングルーム（会員制）にて、「**ベリンジャー**」（輸入販売元サッポロビール株式会社）と**コラボレーションした「鳥取和牛オレイン55」を使った特別コース**をご提供します。

鳥取和牛オレイン55は、牛肉脂肪中にオリーブオイルの主成分でもある「オレイン酸」を55%以上含むものを厳選しています。オレイン酸は牛肉の口溶けの良さに関係していると言われており、**やわらかくて口溶けがよく、肉汁がじゅわっと広がり、それでいてしつこくない上質な脂が特徴**です。

今回、世界中で愛されるカリフォルニアの名門ワイナリー「ベリンジャー」のラインナップの中でも「鳥取和牛オレイン55」と相性がよく、両者の味をより引き立てるオペレーション・コレクションを鳥取和牛オレイン55のコースと一緒に**お楽しみいただけるメニューが9月限定で登場**します。日本外国特派員協会のメインダイニングルームにて、ぜひ、ご堪能ください。



旨味とキレの  
鳥取和牛**オレイン55**

江戸時代から和牛の産地として良牛が受け継がれてきた鳥取県。全国の有名ブランド和牛の始祖牛となっているのも鳥取県の種雄牛です。オリーブオイルの主成分でもある「オレイン酸」が多いことで知られる”鳥取系”の血統。鳥取和牛の中から、このオレイン酸を55%以上含む牛肉を「鳥取和牛オレイン55」としてブランド化しています。



**BERINGER**

1876年に創業したプレミアムワインを生産するアメリカ屈指のワイナリー。カリフォルニアの豊かな太陽を浴びて育つぶどうと、高い技術と長い経験からつくられるワインは、幅広いワイン好きの支持を獲得しています。「ワインスペクテーター」誌の“**ワイン・オブ・ザ・イヤー**”を赤ワインと白ワインの両方において受賞するなど、創始者であるベリンジャー兄弟が130年以上も前に打ち立てた、「優れた品質へのこだわり」が脈々と受け継がれています。

■本リリースおよび取材に関する問い合わせ先

株式会社トランスミッション 担当：菅森・大金 Mobil:090-8851-8830(菅森) Mobil:090-3563-5894(大金)  
 〒111-0051 東京都台東区蔵前2-15-5MIRRORビル2F TEL:03-5825-4374 FAX:03-3865-1774  
 E-mail:smasumi@rr.ij4u.or.jp(菅森) oogane@bc.ij4u.or.jp(大金)

■「食のみやこ鳥取県」に関する問い合わせ先

鳥取県商工労働部兼農林水産部 市場開拓局市場開拓課  
 〒680-8570 鳥取県鳥取市東町一丁目220番地  
 TEL:0857-26-7767 FAX:0857-21-0609 E-mail:shijoukaitaku@pref.tottori.jp  
<http://www.pref.tottori.lg.jp/syokunomiyako/>

## 〈食のみやこ鳥取県とは〉

### 鳥取県の農林水産物のアピールと地域の活性化

鳥取県では「食のみやこ鳥取県」をかかげ、「食」をキーワードとした県政を進めています。海・山・里の豊かな自然環境に恵まれた鳥取県では、素晴らしい食材が数多く生み出されています。この素晴らしい地域の農林水産物をアピールするとともに食を通じて地域の活性化を図ります。



#### 鳥取オリジナルブランド和牛「鳥取和牛オレイン55」

江戸時代から和牛の産地として良牛が受け継がれてきた鳥取県。全国の**有名ブランド和牛の始祖牛**となっているのも**鳥取県の種雄牛**です。オリーブオイルの主成分でもある「オレイン酸」が多いことで知られる”鳥取系”の血統。鳥取和牛の中から、この**オレイン酸を55%以上含む牛肉を「鳥取和牛オレイン55」としてブランド化**しています。



鳥取県の種雄牛「気高」号

#### 脂肪の“まろやかさと質”にこだわった新ブランド和牛



- やわらかく、くちどけがよい。
- 霜降りと赤身とのバランスの良さ。
- 肉そのものの味がじゅわっと広がる。

オレイン酸の融点は16度と低く、オレイン酸含有率の高い脂肪は、低い温度で融ける、いわゆる融点の低い脂肪となります。調理した場合には、好ましい芳香を放ち、牛肉のくちどけや風味が良いとされています。

#### ■キャンペーンメッセージ

旨味とキレの  
鳥取和牛 **オレイン55**

旨味とキレというおいしさ、オレイン酸というヘルシーさ、「おいしくて健康」という人が根源的に求める価値を満たす食材として、その魅力を伝えていきます。

#### 鳥取オリジナルブランド梨「新甘泉」「なつひめ」

栽培開始から100年を超える歴史をもち、日本一を誇る「二十世紀梨」。鳥取県は梨の名産地であり、数々の新品種も育成・栽培しています。鳥取県オリジナルブランド梨「**新甘泉(しんかんせん)**」と「**なつひめ**」は、外観が赤梨と青梨と異なりますが、甘味の強い赤梨「筑水(ちくすい)」と、青梨の代表「二十世紀」を親として、それぞれの良いところを受け継いだ高品質な梨です。

#### 甘さ新感覚の赤梨「新甘泉」(しんかんせん)



- 糖度約14度を誇る、芳醇な甘み。
  - 赤梨でありながら二十世紀梨のシャリシャリとした食感を合わせ持つ。
- 【大きさ】約400g/玉  
【旬】8月下旬～9月上旬

#### みずみずしく上品な味の青梨「なつひめ」



- 高級感のある黄緑色の果皮を持つ。
  - 糖度約12度の爽やかな甘みと、すっきりとした酸味が絶妙。
- 【大きさ】約350g/玉  
【旬】8月下旬～9月上旬

#### ■キャンペーンメッセージ



梨新品種のブランドパーソナリティを「**ちみ** 地味豊かな愛情フルーツ」と位置づけ。大切な家族と一緒に食べる喜びや大切な人へ贈る喜びのシーンを創出し、おいしさで「食のみやこ鳥取県」のブランド価値を伝えていきます。

## ＜食のみやこ鳥取県イベント一覧(予定)＞

お知らせさせていただいたイベントの他にも、食のみやこ鳥取県に関する催し物が順次開催予定です。取材にお越しいただければ幸いです。

イベント名	内容	会場	開催日
【エキュート品川】 和梨のフレンチデザート 限定販売	梨新品種「新甘泉」「なつひめ」と森田一頼シェフによるオリジナル梨デザートを販売します。	エキュート品川	8/26(月)～ 9/8(日)
【銀座三越】 食のみやこ鳥取フェア	食のみやこ鳥取県の豊富な食材・味覚が集います。	銀座三越 地下2階・3階等	8/27(火)～ 9/3(火)
【プランタン銀座】 新甘泉☆なつひめ 2,000人の大試食会	「新甘泉」「なつひめ」の試食・販売を行います。	プランタン銀座	8/28(水)
【食のみやこ鳥取プラザ】 アンテナショップ 開店5周年フェア	鳥取旅行や特産品があたる抽選会を開催。「新甘泉」などの試食と販売も行います。	新橋 食のみやこ鳥取プラザ	8/29(木)～ 9/7(土)
日本外国特派員協会 ニクの日特別メニュー	「鳥取和牛オレイン55」を使った限定メニューをお楽しみいただけます。	日本外国特派員協会	8/29(木)
【東京ソラマチ】 野菜の日イベント	8月31日・野菜の日イベントにて「新甘泉」と「なつひめ」をご紹介します。	東京スカイツリータウン 東京ソラマチ5F 「スペース634」	8/31(土)
日本外国特派員協会 ベリンジャーコラボコース	「鳥取和牛オレイン55」とベリンジャー・ワインとがコラボした特別コースをご堪能ください。	日本外国特派員協会	9/2(月)～ 9/30(月)
【ABCクッキングスタジオ】 1day特別レッスン	「新甘泉」と「なつひめ」を活かした特別スイーツレッスンを開催。	ABCクッキングスタジオ 丸の内グラウンド	9/8(日)
森田一頼シェフ開発 和梨のフレンチデザート販売	前衛的なフランス料理が評判をよぶ森田一頼シェフのリベルターブルに梨デザートが登場。	リベルターブル (赤坂)	9/26(木)～
【レストランセストセンソH】 鳥取和牛オレイン55 特別メニュー	歴代のアメリカ大統領に腕をふるった山本秀正シェフのレストランにスペシャルメニューが登場。	渋谷ヒカリエ セストセンソH	9/21(土)～ 9/27(金)
【レストランセストセンソ】 鳥取和牛オレイン55 特別メニュー	歴代のアメリカ大統領に腕をふるった山本秀正シェフのレストランにスペシャルメニューが登場。	新宿高島屋 セストセンソ	10/4(金)
【カステルモーラ】 鳥取和牛オレイン55 特別メニュー	歴代のアメリカ大統領に腕をふるった山本秀正シェフのレストランにスペシャルメニューが登場。	羽田空港 第2ターミナル5F カステルモーラ	10/11(金)～ 10/17(木)
オレイン和牛の饗宴2013	鳥取県、大分県、長野県、石川県のオレイン和牛が一斉に集う美食の饗宴。	神戸メリケンパーク オリエンタルホテル	10/29(火)