

報道関係者各位

2014年3月17日

“食のみやこ” 鳥取県が誇る農畜産物のおいしさを世界へ発信！

## 日本外国特派員協会で 「食のみやこ鳥取県の夕べ」開催

2014年3月24日（月）18:20～（受付18:00）


 鳥取の  
うまいもん

右記の食材を使った  
オリジナルメニューが登場



旨味とキレの  
「鳥取和牛オレイン55」



大山ブロッコリー  
「きらきらみどり」



砂丘ながいもの新品種  
「ねばりっこ」

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（東京・有楽町）において、2014年3月24日（月）平井伸治鳥取県知事による基調講演、鳥取県産食材を使った料理のご提供を行う「食のみやこ鳥取県の夕べ」を開催します。

脂がキレイな「鳥取和牛オレイン55」、大山山麓で栽培され栄養豊富な大山ブロッコリー「きらきらみどり」、砂丘ながいもの新品種「ねばりっこ」を中心に鳥取県産農畜産物を使った料理のご提供のほか、豊かな食を育む鳥取県の魅力について平井伸治鳥取県知事が基調講演を行います。

また、それに合わせ、日本外国特派員協会メンバーでは、2014年3月17日（月）～30日（日）まで「鳥取県フードフェア」を開催します。

“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る鳥取県。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。日本外国特派員協会の会員様、鳥取県に関心のある皆様、鳥取県の風土が育んだ豊かな味わいをぜひ、ご堪能ください。

### ◆食のみやこ鳥取県の夕べ◆

日時／2014年3月24日（月）18:20～20:30 ※18:00受付

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

事前  
申込制

内容／平井伸治鳥取県知事の基調講演  
鳥取県産農畜産物お料理をビュッフェスタイルにてご提供

料金／日本外国特派員協会の会員様 ・一般の方  
※一般の方のご参加はファックス（FAX:03-5148-3577）にてお申し込みください。  
鳥取県産農畜産物のフード＆ワンドリンク付き 4,200円（税込）  
※プレスの方は取材のみの場合フリーチャージ、飲食をされる場合はチャージをいただきます。

### ■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）  
〒111-0015 東京都台東区東上野5-19-1 UENOランチ TEL:03-6802-8048 FAX:03-6802-8239  
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 大山ブロッコリー 「きらきらみどり」

大山山麓の良質な黒ぼく土壌で栽培され、栄養豊富。有機質肥料を主体として、減化学肥料・減農薬で栽培されます。



- 生でも茎まで食べられる。
- 苦味やえぐみが少ない。
- エコファーマー（減化学肥料栽培）。

【旬】春ブロッコリー：  
5月中旬～6月下旬  
秋冬ブロッコリー：  
9月下旬～3月下旬

### 鳥取オリジナルブランド 砂丘ながいもの新品種 「ねばりっこ」

砂丘ながいもと粘り気の強いイチョウイモを交配し、鳥取県の園芸試験場で開発育成された新品種です。



- ねばりが強く、肉質が緻密。
- 小ぶりで短く、折れにくい。
- アクが少なく、甘味とコクがある。
- 果肉が白い。

【旬】10月上旬～12月下旬

### 最高評価の鳥取県産米 「きぬむすめ」

日本穀物検定協会が実施している「米の食味ランキング」（平成25年産）で最高評価の「特A」を取得しています。



- 炊きあがりの白さとツヤ。
- 粘り強くやわらかい食感。
- 冷めてもおいしい。

【旬】9月下旬～10月上旬

※写真はイメージです。

〈PRESS〉

## 取材申し込み

E-Mail: smasumi@rr.ijj4u.or.jp(菅森) oogane@bc.ijj4u.or.jp(大金)  
(FAX:03-6802-8239)

**※3/19(水)18:00までにご返信ください。**

### 食のみやこ鳥取県

#### 日本外国特派員協会で 「食のみやこ鳥取県の夕べ」開催

【開催期間】2014年3月24日(月)18:20~20:30(受付18:00)

【開催場所】日本外国特派員協会 メインダイニングルーム

・ご来場予定日時 : \_\_\_\_\_

・媒体名 : \_\_\_\_\_  
(○でお囲みください) TV / ラジオ / 新聞 / 雑誌 / WEB / その他

・掲載、O.A.予定 : \_\_\_\_\_

・御社名、部署名 : \_\_\_\_\_

・取材代表者名 : \_\_\_\_\_

・取材人数 : ペン ( \_\_\_\_\_ )名

ペン&スチールカメラ ( \_\_\_\_\_ )名

スチールカメラ ( \_\_\_\_\_ )名

ムービーカメラ ( \_\_\_\_\_ )名

・ご連絡先(当日連絡可能なもの) : \_\_\_\_\_

・メールアドレス : \_\_\_\_\_

〈〈 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)

〒111-0015 東京都台東区東上野5-19-1 UENOランチ

TEL: 03-6802-8048 FAX: 03-6802-8239

E-mail:smasumi@rr.ijj4u.or.jp(菅森) oogane@bc.ijj4u.or.jp(大金)

〈一般〉

## 参加申し込み

「食のみやこ鳥取県の夕べ」事務局  
(FAX:03-5148-3577)

**※3/19 (水) 18:00までにご返信ください。**

食のみやこ鳥取県

日本外国特派員協会で  
「食のみやこ鳥取県の夕べ」開催

【開催期間】 2014年3月24日(月) 18:20~20:30 (受付18:00)

【開催場所】 日本外国特派員協会 メインダイニングルーム

【料 金】 鳥取県産農畜産物のフード&ワンドリンク付き 4,200円 (税込)

・ご来場予定日時 : \_\_\_\_\_

・代表者名 : \_\_\_\_\_

・ご連絡先(当日連絡可能なもの) : \_\_\_\_\_

・メールアドレス : \_\_\_\_\_

・同伴者名 : \_\_\_\_\_

・同伴者名 : \_\_\_\_\_

・同伴者名 : \_\_\_\_\_

・同伴者名 : \_\_\_\_\_

・人 数 : \_\_\_\_\_ 名

・領収書のお宛名 : \_\_\_\_\_