



インターネットでの情報提供	
提供予定日	11月7日(木)

平成25年11月6日(水) 県政記者クラブ配布資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
農産物流通課	輸出戦略・広域流通係	田口 博康	内線 2853

東京の帝国ホテルで「飛騨牛キャンペーン」を開催します！

県では、飛騨牛の販路拡大・知名度向上に向け、情報発信力の高い海外や首都圏において、レストランや百貨店等でのプロモーションを実施しています。

このたび、その成果として東京の帝国ホテルで、11月1日(金)から約1か月半にわたり、「飛騨牛メニューフェア」を開催中です。

更にこのフェアに合わせ、都内のレストラン関係者やマスコミの皆さんに対して飛騨牛や飛騨牛を育む本県をPRする「飛騨牛キャンペーン」を、11月11日(月)に開催します。

記

1 飛騨牛キャンペーン

(1) 日 時：平成25年11月11日(月) 16:30~18:00

(2) 場 所：帝国ホテル東京 牡丹の間(東京都千代田区内幸町1-1-1)

(3) 内 容：

- ・主催者あいさつ 岐阜県知事 古田 肇
- ・飛騨牛のPR(飛騨牛や県産農産物を使用した料理の提供、シェフによる調理実況、DVD上映、パネル展示など)

<当日のメニュー>

飛騨牛のステーキ・ヒレカツサンド・ビーフシチュー・ローストビーフ、ハツシモを使用したおにぎり、鮎の塩焼き、サラダ(トマト・きゅうり・ポーノポークのハム使用)、富有柿、飛騨りんご、南濃みかん など

- ・日本酒「岐阜九蔵」の提供及びPR
 - ・岐阜県観光のPR
 - ・飛騨牛関係者による商談会
 - ・県産農産物プレゼント抽選会(抽選で飛騨牛や富有柿をプレゼント)
- (4) 招待者：在京マスコミ各社、料理雑誌社、首都圏レストラン等のシェフ、飛騨牛流通・販売関係者、JA全農岐阜県本部、飛騨牛生産者 約100名

2 飛騨牛メニューフェア

(1) 期 間：平成25年11月1日(金)~12月20日(金)

(2) 場 所：帝国ホテル東京 鉄板焼きレストラン嘉門(東京都千代田区内幸町1-1-1)

<岐阜県産品を使ったメニュー>

飛騨牛サーロイン・(またはフィレ)ステーキ、しいたけ・ぎんなん・飛騨山椒を使用した料理 など

<参考>

1 首都圏での取組実績

○首都圏の飛騨牛取扱店の推移

年度	H21	H22	H23	H24	H25(※ ¹)
飛騨牛取扱店	6	7	11	19	21(累計)
うち飛騨牛料理指定店(※ ²)	6	7	8	11	14(累計)

※¹ 平成25年10月25日現在の数値

※² 飛騨牛銘柄推進協議会(※³)が認定する、以下の要件を満たした店舗
 (飛騨牛販売指定店(※⁴)から飛騨牛のA5等級もしくはB5等級を概ね年間
 3頭以上購入し、飛騨牛のイメージアップに相応しい肉料理を提供する料理店)

※³ 飛騨牛の販売普及促進、岐阜県肉用牛の振興等を目的に組織された協議会

※⁴ A5等級もしくはB5等級の飛騨牛を年間5頭以上購入・販売する精肉店、
 加工業者、卸売業者

2 海外での取組実績

○海外への輸出数量及び飛騨牛海外推奨店認定数(※⁶)の推移

年度		H20	H21	H22	H23	H24	H25	計
国・地域								(※ ⁵)
香港	数量	330	440	909	739	1,512	1,254	5,184kg
	店舗数	2	3	6	7	7	7	7(累計)
タイ	数量	-	25	0	0	240	275	540kg
	店舗数	-	0	0	0	0	0	0(累計)
シンガ ポール	数量	-	42	111	549	261	245	1,208kg
	店舗数	-	0	2	3	2	3	3(累計)
マカオ	数量	-	-	51	0	0	0	51kg
	店舗数	-	-	0	0	0	0	0(累計)
計	数量	330	507	1,071	1,288	2,013	1,774	6,983kg
	店舗数	2	3	8	10	9	10	10(累計)

※⁵ 平成25年10月31日現在の数値

※⁶ 飛騨牛銘柄推進協議会が認定する、以下の要件を満たした店舗
 (日本国外で営業しており、飛騨牛の5等級及び4等級を継続的に取り扱う販売
 店・料理店で、同協議会の趣旨に賛同する店舗)