



報道関係者各位

2021年（令和3）年10月27日

**“肉のオリンピック”で日本一に輝いた「長崎和牛」5,000円分をプレゼント！
「長崎和牛を食べよう！キャンペーン」11月1日から開始
対象の390店舗にて長崎和牛をお食事または購入した方の中から抽選で250名様に**

長崎和牛銘柄推進協議会（会長 長崎県農林部長 綾香直芳）では、2021（令和3）年11月1日（月）から11月30日（火）までの期間、“肉のオリンピック”と称される「全国和牛能力共進会」で「内閣総理大臣賞」の受賞歴を持つ「長崎和牛」を対象の店舗でお食事またはご購入いただいた方の中から抽選で250名様に、5,000円相当の長崎和牛をプレゼントする「長崎和牛を食べよう！キャンペーン」を実施します。

本県では、2013（平成25）年から、毎年11月を「長崎和牛消費拡大月間」と位置づけ、長崎和牛の魅力を県内外の皆様にご存知いただく、様々な取り組みを実施してきました。第9回目となる本年は、昨年県内外から14,000通以上の応募をいただいたキャンペーンを、引き続き実施する運びとなりました。今年の対象店舗は、関東・近畿・中国・九州の390店舗で展開します。



長崎和牛 イメージ



長崎和牛のステーキ丼

長崎和牛は、一説には“和牛のルーツ”とも言い伝えられるほど長い歴史を誇り、海からの潮風を受けた塩分やミネラルの豊富な牧草の中で育てられることで、鮮やかな色合いと柔らかい肉質を特徴とします。ステーキやしゃぶしゃぶ、すき焼きはもちろん、ステーキ丼*など、長崎の味をお店やご家庭でお楽しみいただくのもおすすめです。

※ステーキ丼レシピ：

<https://www.pref.nagasaki.jp/tisan/recipe/use/detail.php?id=27>

■長崎和牛を食べよう！キャンペーン概要

対象期間：2021（令和3）年11月1日（月）～30日（火）

内 容：対象期間に対象店舗で、長崎和牛を購入またはお食事されたお客様250名様の中から抽選で長崎和牛5,000円相当をプレゼント

対象店舗：関東・近畿・中国・九州の和牛指定店・協力店390店舗

応募方法：専用の応募はがき または インターネットにより応募

主 催：長崎和牛銘柄推進協議会（事務局 長崎県農産加工流通課）

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ】

長崎県東京事務所 皆良田（かいらだ）

TEL：03-5212-9025 FAX：03-5215-5131 E-mail：kairada@pref.nagasaki.lg.jp

長崎県農産加工流通課 丸田、渕 TEL：095-895-2997 E-mail：s07065@pref.nagasaki.lg.jp



【長崎和牛を食べよう！キャンペーン 対象店舗】

下記の長崎和牛指定店 及び 協力店が対象店舗です。

長崎和牛指定店：<https://nagasakiwagyu-brand.jp/shop/>

長崎和牛協力店：<https://nagasakiwagyu-brand.jp> 新着情報に一覧を掲載

- 関東地方（東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県）：販売店 10 店舗、飲食店 8 店舗
 - 近畿地方（大阪府、京都府、奈良県、兵庫県、三重県）：販売店 42 店舗、飲食店 7 店舗
 - 中国地方（山口県）：販売店 2 店舗、飲食店 1 店舗
 - 九州地方（長崎県、福岡県、佐賀県、熊本県）：販売店 133 店舗、飲食店 187 店舗
- ※飲食店には、ホテル・旅館を含みます。

【長崎和牛を食べよう！キャンペーン 応募方法】

■応募はがき：対象店舗でお渡しする専用応募はがきに長崎和牛を購入したことがわかるバックシール（銘柄シールまたは内容表示シール）を添付、または飲食店で召し上がった長崎和牛メニュー名を記載し応募

■応募サイト：

①販売店で購入のお客様

対象店舗でお渡しする専用応募はがきに記載されている二次元コードから専用応募サイトにアクセスし、長崎和牛を購入したことがわかる画像（銘柄シールまたは内容表示シール）をアップロードし応募

②飲食店で食事のお客様

対象店舗でお渡しする専用応募はがきに記載されている二次元コードから専用応募サイトにアクセスし、飲食店で召し上がった長崎和牛メニュー名を記載し応募

【長崎和牛について】

「長崎和牛」とは長崎県内で長崎和牛生産者登録制度に登録した生産者が肥育を目的として生産された和牛です。長崎県では、2020年現在、2,370戸の生産者が71,800頭（肥育牛、繁殖牛含む）の和牛を飼養しています。優良な繁殖雌牛に、脂肪交雑（サシ）や発育の良さを表す増体能力が日本国内でトップクラスの種雄牛を交配して生産されています。

長崎県における和牛の歴史は古く、長崎県内の遺跡から2,200～2,300年前の弥生時代の牛骨や牛歯が発見されています。

また、鎌倉時代（西暦1185年頃～）末期に記された国産牛の図説である「国牛十図」には、産牛地十国の一つとして、筑紫牛（老岐牛）、御厨牛（平戸牛）が取り上げられています。さらには、長崎県は地理的な面から朝鮮との交流が盛んで、中世から近世を通じて朝鮮牛が島づたいに渡来し定着したとも言われており、長崎が和牛のルーツかもしれないと考えられています。

「長崎和牛」は肉本来の旨みを持つ赤身と、まろやかな味わいの脂身のバランスが絶妙です。その柔らかな食感、ジューシーで脂の口溶けは最高級の美味しさです。厚切り肉ならステーキなどシンプルに、薄切り肉ならしゃぶしゃぶやすき焼きなど、肉の旨みが味わえる食べ方がおすすめです。

受賞歴：

平成24年「第10回全国和牛能力共進会」（肉牛の部）で日本一にあたる「内閣総理大臣賞」受賞

平成29年「第11回全国和牛能力共進会」で「特別賞」（交雑脂肪の形状賞）受賞

